PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing
Instructions for use
Mode d'emploi
Anleitung
Instrucciones de Uso
Istruzioni d'uso
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Instruções de utilização
Οδηγἰες χρἠσεως

TYPE 1935

SILVER BREADMAKER



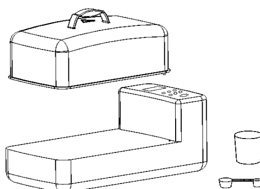
AUGUSTUS 2004

Lees deze gebruiksaanwijzing eerst geheel door en bewaar de gebruiksaanwijzing om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in uw woning overeenkomt met die van het apparaat. Sluit dit apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.

Deze volautomatische broodbakmachine mengt en kneedt het deeg, bakt het brood en schakelt vervolgens over op de warmhoudfunctie (om het brood lekker knapperig vers te houden). Altijd vers brood naar eigen smaak. Ook ideaal voor speciale diëten. De kleur van de korst is instelbaar op licht, medium en donker. Deze broodbakmachine heeft een afneembaar deksel zodat het bakblik gemakkelijk bereikbaar is.
Deze unieke broodbakmachine is voorzien van 9 vaste digitale programma's, timer (wakker worden met de geur van vers brood), groot LCD-scherm, uitneembaar bakblik met antiaanbaklaag en 2 kneedhaken voor een optimaal resultaat. Maatbeker en maatlepel zijn bijgeleverd.
Tevens voorzien van een 'vrij programmeerbare functie', hierin kan men zelf de diverse programmastappen, zoals kneden, rijzen en bakken, instellen, ideaal om uw eigen recept in te stellen.

ONDERDELEN BROODBAKMACHINE

1) deksel
2) bedieningspaneel
3) bakblik
4) behuizing onderkant
5) voetjes



GEBRUIK VAN DE BROODBAKMACHINE

Plaats de machine op een stevig, vlak en niet-brandbaar oppervlak (dus niet op een plastic tafelkleed) en niet dichtbij een oven of fornuis en dergelijke. Houd tussen de machine en de muren tenminste 5 cm afstand. Plaats de machine ook niet op een vochtige plaats en gebruik de machine niet buiten. Tijdens gebruik wordt de machine warm, dus pak alleen de handgrepen vast en houd kinderen uit de buurt. Om het hete bakblik uit de machine te pakken, bevelen wij aan om pannenlappen of ovenwanten te gebruiken. Gebruik geen metalen (mes e.d.) in het bakblik, dit zal de antiaanbaklaag beschadigen. Pak de machine altijd met droge handen vast.

Voor het eerste gebruik het bakblik en de kneedarm zorgvuldig wassen in warm water met wat afwasmiddel, naspoelen en afdrogen. Tijdens het eerste gebruik kan er wat rookontwikkeling ontstaan. Dit is bij nieuwe verwarmingselementen normaal en zal na korte tijd vanzelf verdwijnen.

Zorg dat de deksel juist op het apparaat is geplaatst! Als dit niet het geval is, wordt er in het display een melding gegeven (knipperend het woord 'LID'). Zodra men de deksel juist op het apparaat terugplaatst zal het apparaat weer verder gaan.

KORTE STAPPEN-BESCHRIJVING

Onderstaande tekst geeft het gehele proces kort weer in verschillende stappen. Gebruikte termen worden later in de gebruiksaanwijzing toegelicht.

- Neem het bakblik uit de broodbakmachine en plaats de 2 kneedarmen naar elkaar toe gericht op de assen in het bakblik.
- Weeg de ingrediënten af volgens recept en doe ze in het bakblik. Eerst het meel. Doe de gist in een kuiltje bovenop het meel. Dan het zout in de ene hoek, de boter of olie in een andere hoek evenals de suiker. Giet water of melk langs de randen (de gist mag nooit rechtstreeks in contact komen met het water, het zout en de boter of de olie. Dit is vooral belangrijk wanneer u de baktijd instelt met de 'Timer'-toets).
- Plaats het bakblik in de broodbakmachine en druk het stevig aan. Het bakblik wordt nu stevig vastgehouden door de klemhaakjes.
- Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact. Nu verschijnt er 3:45 op het display.
- Selecteer het gewenste programma met de 'SELECT COURSE'-toets.
- Selecteer met de 'CRUST CONTROL'-toets de gewenste bruiningsgraad (light, medium of dark). Dit is mogelijk bij de programma's 1, 4, 8 en 10.
- Mocht u gebruik willen maken van de TIMER-functie, dan kunt u deze nu instellen (alleen mogelijk bij programma 1,2,3,9 & 10).
- Druk op de 'START'-knop.



- Na het 1ste signaal kunnen er eventueel extra ingrediënten voor de vulling worden toegevoegd (zie recepten achterin deze gebruiksaanwijzing)
- Het 2de piepsignaal geeft aan dat het bakproces is beëindigd.
- PAS OP! De bakvorm en het brood zijn heet! Gebruik ovenwanten als u het bakblik uit de broodbakmachine haalt en het brood uit het bakblik verwijdert. Laat het brood afkoelen op een rooster.
- LET OP: Het kan zijn dat de kneedarmen in het brood zijn achtergebleven. Als dit het geval is, kunnen ze er voorzichtig worden uitgenomen. Let wel op dat deze kneedarmen heet zijn!
- Wanneer u nog een brood wilt bakken, dient u een aantal minuten te wachten totdat de machine voldoende is afgekoeld. De broodbakmachine laat een pieptoon horen en er verschijnt 'HOT' in het display als deze nog niet voldoende afgekoeld is.
- Schakel na het bakken het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Het vers gebakken brood snijdt u het gemakkelijkst met het elektrisch mes van Princess (art. 2952)

BEDIENINGSPANEEL
Met de start- / resetknop kunt u de broodbakmachine in- en uitschakelen.

Inschakelen : Druk op de start- / resettoets.
Uitschakelen: 3 tot 5 tellen de start-/resettoets ingedrukt houden.
LET OP: Als u tijdens het bakproces de broodbakmachine uitschakelt wordt het programma niet afgemaakt, maar begint het programma opnieuw.

SELECT COURSE

Menu select	Aanduiding bedieningspaneel	Omschrijving	Tijdsduur (met medium bruiningsgraad)
1	Basic	Basis	3:45
2	Basic wheat	Basis tarwe	3:55
3	Basic dough	Basis deeg	2:05
4	Quick	Snel	2:08
5	Quick wheat	Snel tarwe	2:28
6	Quick dough	Snel deeg	0:45
7	Jam	Jam	1:20
8	Cake	Cake	2:00
9	Sandwich	Sandwich	3:35
10	Home made	Zelfgemaakt recept	instelbaar

• ***Basic***
Voor het bereiden van wit en gemengd brood. Dit programma wordt het meest gebruikt. De broodbakmachine kneedt het deeg 3 keer. Na de 1e maal kneden hoort u een pieptoon. Na deze pieptoon kunt u de extra ingrediënten toevoegen. Het complete programma duurt 3 uur en 45 minuten.

• ***Basic Wheat***
Voor het bereiden van volkoren tarwebrood. De broodbakmachine kneedt 2 keer, het deeg rijst en bakt langer. Het programma duurt 3 uur en 55 minuten.

• ***Basic dough***
Met deze werkwijze kunt u deeg kneden voor onder andere broodjes of pizza's, of elk ander recept waar u deeg voor nodig heeft. Ook kan op deze stand jam geroerd worden.
Het programma duurt 2 uur en 05 minuten.

• ***Quick*** (veel gebruikt programma)
Voor het bereiden van wit en gemengd brood. De broodbakmachine kneedt het deeg 2 keer en piept voordat de tweede kneedbeurt begint. U kunt nu de extra ingrediënten toevoegen. Het rijzen van het deeg wordt verkort en het bakken kost dan minder tijd. Het programma duurt 2 uur en 08 minuten.

• ***Quick Wheat***
Voor het bereiden van Frans witbrood. Het deeg wordt 2 keer gekneed, de rijstijd wordt verlengd evenals de baktijd. Hierdoor ontstaat een dikkere korst. Het programma duurt 2 uur en 28 minuten. Dit programma kan overigens ook gebruikt worden voor andere broodsoorten.



• *Quick dough*
Voor het bereiden van deeg. De broodbakmachine kneedt alleen het deeg.
Het programma duurt 45 minuten.

• *Jam*
Een programma om jam mee te maken. Het programma duurt 1 uur en 20 minuten.

• *Cake*
Voor het bereiden van heerlijke cake. De broodbakmachine kneedt 2 keer. Het programma duurt 2 uur.

• *Sandwich*
Het programma duurt 3 uur en 35 minuten.

• *Home made*
Hier kunt u zelf de machine instellen. U moet dan het hele programma doorlopen: kneden, rijzen, kneden, bakken, enz. Bij deze functie kunt u de toetsen 'CYCLE' en 'TIME' gebruiken.

CRUST CONTROL
Door de toets 'crust control' in te drukken kunt u een keuze maken voor de bruiningsgraad van de korst.
- Light
- Medium
- Dark

Bij de tijden aangegeven in het overzicht is uitgegaan van de medium bruiningsgraad van de korst. Als u een andere bruiningsgraad wenst dan zal de tijd zich aanpassen! Deze functie kan gebruikt worden bij de programma's 1, 4, 8 en 10.

TIMER-functie
Met de timer kunt u de broodbakmachine een paar uur later automatisch laten inschakelen. Zo kunt u bijvoorbeeld de broodbakmachine 's nachts laten beginnen. Deze functie kan gebruikt worden bij de programma's 1, 2, 3, 9 en 10.

Voorbeeld:
Doe alle ingrediënten in de broodvorm, zorg ervoor dat de gist niet in aanraking komt met de vloeistof, het zout en de boter.
Kies met de menutoets het gewenste programma en eventueel met de toets 'CRUST CONTROL' de gewenste bruining.
Het is 22.00 uur en u wilt de volgende morgen om 7.15 uw verse broodje uit de broodbakmachine halen.
Het verschil tussen deze twee tijdstippen bedraagt 9:15 uur. Men moet de timer dus instellen op 9:15.

LOAF SIZE
Met deze functie kunt u het volume van het deeg bepalen.
1.5 lb staat voor 1,5 pound (is geschikt voor het bakken van brood van 600 gram).
2.0 lb staat voor 2,0 pound (is geschikt voor het bakken van brood van 800/900 gram).
Deze functie kunt u alleen bij de programma's 1, 2 en 9 gebruiken.

PRE-HEATFUNCTIE
Deze broodbakmachine wordt eerst gedurende een aantal minuten (=standaard) voorverwarmd.
Variërend van 5 minuten tot 40 minuten. Op het display verschijnt nu de tekst 'pre-heat'.

STORINGEN
Wanneer er een stroomstoring optreedt tijdens het proces, wordt schakelt de broodbakmachine weer automatisch ingeschakeld wanneer de onderbreking korter is dan 30 minuten.
Het programma gaat verder op het punt waar het gestopt is. Bij een langere onderbreking dan 30 minuten zal de machine niet verder gaan met het proces en dient u de machine opnieuw te starten.



OPMERKINGEN BETREFFENDE DE RECEPTEN
Om altijd een optimaal resultaat te bereiken, dient u zich te houden aan de verhoudingen tussen de ingrediënten.
Gebruik de bijgevoegde maatbeker en maatlepel, of gebruik een weegschaal.
De maatbeker is 250 ml. Let op dat het water niet te koud is, de beste temperatuur is handwarm (28° à 30°C).
De grote maatlepel is 15 ml en gelijk aan een eetlepel. De kleine maatlepel is 5 ml en gelijk aan een theelepel.
In elk recept staat verse gist en gedroogde gist vermeld, waar men een keuze uit dient te maken.

Mogelijke problemen bij het brood bakken

Het brood rijst niet:
* oud gist
* te weinig water
* te veel zout
* verkeerde hoeveelheden
* doe de gist onder de bloem, zodat deze niet in contact kan komen met zout, boter of vloeistof.

Het brood rijst te hoog:
* minder gist gebruiken
* minder water gebruiken
* meer zout gebruiken.

Het brood lijkt op een "krater":
* te veel water gebruikt
* gebruik 2 eetlepels meer bloem
* het brood is te lang in de bakvorm blijven zitten.

Het brood is te zwaar:
* gebruik 2 eetlepels meer water.

In het brood zitten gaten:
* gebruik 2 eetlepels minder water
* gebruik iets minder gist
* gebruik meer zout.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD
Reinig de broodbakmachine voor het eerste gebruik altijd met een zacht schoonmaakmiddel en reinig eveneens de kneedarmen. Laat het apparaat altijd eerst afkoelen, voordat u het reinigt en opbergt. Na ongeveer een half uur is het apparaat zo ver afgekoeld dat u het opnieuw kunt gebruiken om te bakken of deeg te bereiden.
Verwijder voor het reinigen altijd de stekker uit de wandcontactdoos en laat het apparaat afkoelen.
Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, zoals chemische cleaners, ovenreiniger enz.
Verwijder alle ingrediënten en kruimels van het deksel, de behuizing en het bakblik met een vochtige doek.
Dompel de broodbakmachine nooit onder in water en vul het apparaat nooit met water.
Reinig de behuizing aan binnen- en buitenzijde met een vochtige doek. Reinig en droog het apparaat altijd zorgvuldig na ieder gebruik. De kneedarmen en de assen moeten na ieder gebruik onmiddellijk gereinigd worden.
Als de kneedarmen in het bakblik blijven zitten na het gebruik, kunnen deze later moeilijk verwijderd worden. Vul in dit geval het bakblik met warm water, laat het water gedurende 30 minuten in het bakblik en verwijder dan de kneedarm om die te kunnen reinigen. Het bakblik en de kneedarmen zijn met een antikleeflaag bedekt; gebruik daarom nooit metalen keukengereedschap dat het oppervlak zou kunnen beschadigen. Het is normaal dat de kleur van de antikleeflaag dof wordt na een aantal keren bakken. Dit verandert echter niets aan de werking. Overtuig u voor het wegzetten van het apparaat ervan dat het volledig is afgekoeld, gereinigd en gedroogd. Berg het apparaat altijd met een gesloten deksel op.



PROGRAMMA 10 ‘Home Made’

Omschrijving	Standaard	Kan op de minuut ingesteld worden van
Preheat	22 min	Off - 30 min
Knead 1	20 min	Off - 25 min
Rise 1	45 min	Off - 120 min
Knead 2		Off - 15 min
Rise 2	85 min	Off - 120 min
Rise 3	off	Off - 120 min
Bake	60 min	Off - 60 min
Keep warm	60 min	Off / 60 min

Druk "SELECT COURSE" een aantal keren totdat u programma 10 in beeld heeft.

Druk op "CYCLE" totdat "preheat" verschijnt in het display, samen met een getal dat de tijd hiervan weergeeft.
Druk op "TIME" totdat u de gewenste tijd heeft en bevestig met een druk op "CYCLE".

Door nogmaals op "CYCLE" te drukken, gaat u naar de volgende stap in broodbewerking en drukt u op “TIME” indien u dit wilt aanpassen.

Doe dit totdat alle tijden naar uw keuze zijn ingesteld en druk op “START/RESET” om de totaaltijd te zien.

Indien u het programma wilt uitstellen, drukt u op de “TIMER” totdat de gewenste totaaltijd aangegeven wordt.
Druk nogmaals op “START/RESET” om de broodbakmachine te starten.
(Indien u “START/RESET” nogmaals ingedrukt houdt, wordt het door u ingestelde gereset.)

CONVERSIETABEL

1 theelepel	4 gram	5 ml	1/30 cup
1 eetlepel	12 gram	15 ml	1/10 cup

ENKELE BROODRECEPTEN

PRINCESS-brood
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Witte bloem	350gram	2 9/10 cup	500 gram	4 1/5 cup
Water210 ml	210 ml	300 ml	300 ml	
Margarine	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Suiker	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Zout5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel	
Verse gist of	10 gram	2 1/2 theelepel	15 gram	3 1/2 theelepel
gedroogde gist	4 gram	1 theelepel	6 gram	1 1/2 theelepel
Venkel	1/2 theelepel	1/2 theelepel	1 theelepel	1 theelepel
Anijs	1/2 theelepel	1/2 theelepel	1 theelepel	1 theelepel

(beleggen met kaas, ham of jam)

Favoriet brood van de PRINCESS-bakker
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Witte bloem	320 gram	2 7/10 cup	450 gram	3 1/2 cup
Water of melk	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Roomboter	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Suiker	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Zout	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Verse gist of	20 gram	5 theelepel	25 gram	2 eetlepel
gedroogde gist	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Eierdooier	1 stuks	1	2 stuks	2
Kaneel	10 gram	2 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel

Vulling:

Geraspte appel	150 gram	150 gram	250 gram	250 gram

Witbrood
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Witte bloem	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Water	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 theelepel	15 gram	3 1/2 theelepel
Suiker	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Zout	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Verse gist of	10 gram	2 1/2 theelepel	15 gram	3 1/2 theelepel
Gedroogde gist	4 gram	1 theelepel	6 gram	1 1/2 theelepel

Melkbrood
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Witte bloem	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Melk	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Suiker	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Zout	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Verse gist of	10 gram	2 1/2 theelepel	15 gram	3 1/2 theelepel
gedroogde gist	4 gram	1 theelepel	6 gram	1 1/2 theelepel

Witroombrood
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Witte bloem	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Melk	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Roomboter	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Basterdsuiker	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Zout	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Verse gist of	10 gram	2 1/2 theelepel	15 gram	3 1/2 theelepel
gedroogde gist	4 gram	1 theelepel	6 gram	1 1/2 theelepel

Tarwebrood
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Volkoren meel	200 gram	200 gram	300 gram	300 gram
Witte bloem	150 gram	150 gram	200 gram	200 gram
Water	230 ml	230 ml	320 ml	320 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Suiker	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Zout	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Verse gist of	10 gram	2 1/2 theelepel	15 gram	3 1/2 theelepel
gedroogde gist	4 gram	1 theelepel	6 gram	1 1/2 theelepel

Volkorenbrood
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Volkorenmeel	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Water	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Suiker	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Zout	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Verse gist of	10 gram	2 1/2 theelepel	15 gram	3 1/2 theelepel
gedroogde gist	4 gram	1 theelepel	6 gram	1 1/2 theelepel

Eierbrood
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Witte bloem	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Water	200 ml	200 ml	275 ml	275 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Suiker	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Zout	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Verse gist of	10 gram	2 1/2 theelepel	15 gram	3 1/2 theelepel
gedroogde gist	4 gram	1 theelepel	6 gram	1 1/2 theelepel
Eierdooier	1 stuks	1	2 stuks	2

Jagersbrood
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Jagersbloem	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Water	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Suiker	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Zout	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Verse gist of	10 gram	2 1/2 theelepel	15 gram	3 1/2 theelepel
gedroogde gist	4 gram	1 theelepel	6 gram	1 1/2 theelepel

Zemelenbrood
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Volkorenmeel	300 gram	300 gram	450 gram	450 gram
Tarwezemelen	30 gram	1/2 cup	50 gram	1/2 cup
Water	250 ml	250 ml	375 ml	375 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Suiker	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Zout	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Verse gist of	15 gram	3 1/2 theelepel	20 gram	1 2/3 eetlepel
gedroogde gist	5 gram	1 1/2 theelepel	8 gram	2 theelepel

Zaadjesbrood
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Volroggemeel	150 gram	150 gram	225 gram	225 gram
Witte bloem	150 gram	150 gram	225 gram	225 gram
Water	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Suiker	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Zout	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Verse gist of	10 gram	2 1/2 theelepel	15 gram	3 1/2 theelepel
gedroogde gist	4 gram	1 theelepel	6 gram	1 1/2 theelepel
Azijn	1 1/2 theelepel	1 1/2 theelepel	3 theelepel	3 theelepel
Lijnzaad	50 gram	1/2 cup	60 gram	60 gram
Komijn	1/2 theelepel	1/2 theelepel	1 theelepel	1 theelepel

Rozijnenbrood
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Witte bloem	320 gram	320 gram	450 gram	450 gram
Water	190 ml	190 ml	270 ml	270 ml
Roomboter	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Suiker	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Zout	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Verse gist of	20 gram	5 theelepel	25 gram	2 eetlepel
gedroogde gist	6 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel

Vulling:				
Rozijnen	200 gram	1 2/3 cup	250 gram	2 cups
Krenten	100 gram	4/5 cup	100 gram	4/5 cup

Mueslibrood
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Volkorenmeel	200 gram	200 gram	250 gram	250 gram
Witte bloem	120 gram	120 gram	200 gram	200 gram
Water	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Suiker	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Zout	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Verse gist of	20 gram	5 theelepel	25 gram	2 eetlepel
gedroogde gist	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Vulling:				
Rozijnen	100 gram	1 1/2 cup	200 gram	1 2/3 cup
Muesli	100 gram	1 1/2 cup	150 gram	1 1/2 cup

Spekbrood
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Volkorenmeel	200 gram	1 2/3 cup	300 gram	2 1/2 cup
Witte bloem	150 gram	1 1/2 cup	200 gram	1 2/3 cup
Water	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Suiker	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Zout	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Verse gist of	10 gram	2 1/2 theelepel	15 gram	3 1/2 theelepel
gedroogde gist	4 gram	1 theelepel	6 gram	1 1/2 theelepel
Vulling:				
Gekookt spek	75 gram	2/3 cup	100 gram	4/5 cup
Sjalotje	1/2	1/2	1	1

Meergranenbrood
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Meergranenmeel	350 gram	2 9/10 cup	500 gram	4 1/8 cup
Verse gist of	10 gram	2 1/2 theelepel	15 gram	3 1/2 theelepel
Gedroogde gist	4 gram	1 theelepel	6 gram	1 1/2 theelepel
Zout	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Suiker	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Boter	5 gram	1 1/2 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel
Water	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml

Probeer het onderstaande eens uit bij een “gewoon brood”:
Sproei na de laatste kneding, voordat de machine gaat bakken, het deeg nat, strooi er nu sesam- of maanzaad over.

Aardbeienjam
Programma: Jam

Verse aardbeien	900 gram
Suiker voor gelei of jam	500 gram
Citroensap	1 grote maatschep



CAKERECEPT

Ingrediënten:
3 eieren
4 eetlepels melk
250 gram cakemeel
200 gram boter (op kamertemperatuur)
200 gram suiker
1 zakje vanillesuiker

Extra ingrediënt voor chocoladecake
50 gram cacaopoeder

Ga als volgt te werk:
Eerst de eieren en de melk opkloppen. Zodra u deze opgeklopt heeft, kunt u het mengsel in het bakblik doen. Vervolgens doet u de helft van het cakemeel, daarna de boter, suiker, de rest van het cakemeel, de vanillesuiker en dan de cacaopoeder (voor chocoladecake) in het bakblik. Stel de machine in op programma 8 (cake) en de 'crust control' op medium.

Zodra het bakproces is voltooid, niet direct de cake uit het bakblik halen maar even laten afkoelen!

PRINCESS-TIPS
- Gebruik de machine alleen voor het in de gebruiksaanwijzing beschreven doel.
- Oneigenlijk gebruik kan gevaar opleveren.
- Wees alert als de broodbakmachine gebruikt wordt in de buurt van kinderen.
- Laat kinderen de broodbakmachine nooit bedienen zonder toezicht.
- Dompel de broodbakmachine, het snoer en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- De broodbakmachine niet buiten gebruiken.
- Zet de broodbakmachine niet op een vochtige doek.
- Plaats de broodbakmachine op een vlakke ondergrond.
- Plaats hem niet op of vlak bij een oven, gasfornuis of iets dergelijks.
- Let op dat het snoer niet over de rand van het aanrecht of de tafel heen hangt, zodat iemand er achter kan blijven haken.
- Doe de stekker altijd in een geaard stopcontact.
- Pas op dat het snoer niet op of tegen hete voorwerpen aan komt.
- Maak de behuizing van de broodbakmachine nooit open.
- Gebruik de broodbakmachine niet in de buurt van ontvlambare stoffen.
- Gebruikt u een verlengsnoer, let er dan op dat dit aan dezelfde eisen voldoet als uw broodbakmachine.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u hem niet gebruikt of schoonmaakt.
- Pas op als de broodbakmachine warm is, want dit kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Gebruik de broodbakmachine niet met natte handen.
- Gebruik in het bakblik geen metalen voorwerpen.
- Gebruik alleen de onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen.
- Sluit de broodbakmachine aan op 230 Volt wisselstroom.
- Gebruik de broodbakmachine niet meer als deze gebreken vertoont, maar laat deze door een erkend vakman testen.
- Dek de broodbakmachine niet af met een handdoek of ander voorwerp.
- Doe nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid in de machine, omdat het deeg anders over het bakblik heen loopt met alle gevolgen van dien.

PRINCESS SILVER BREADMAKER ART. 1935

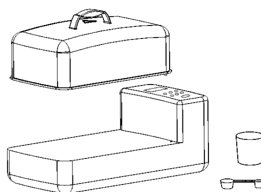


Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Check that your domestic electricity supply matches that of the appliance. Only connect this appliance to an earthed socket.

This fully automatic bread maker mixes and kneads the dough, bakes the bread and then switches to the stay-warm function (to keep the bread appetisingly fresh and crispy). Fresh bread every time, just as you like it. Also suitable for special diets. Crust colour can be set to light, medium and dark.

This bread maker has a detachable lid, making the baking tin easily reachable.
This unique bread maker comes with 9 fixed digital programmes, timer (wake up to the aroma of freshly baked bread), large LCD screen, removable baking tin with non-stick coating and 2 mixers for the perfect results every time. With measuring cup and measuring scoop.
It also comes equipped with a 'free programming function' which allows you to set the various phases of the programme, such as kneading, rising, baking, and is ideal for storing your most favourite recipe!

BREAD MAKER PARTS
1) lid
2) control panel
3) baking tin
4) underside housing
5) feet



USING THE BREAD MAKER
Place the machine on a sturdy, flat and non-flammable surface (not on a plastic table cloth for example) and at a safe distance from an oven or stove or other heat sources. Keep a distance of at least 5 cm between the machine and the walls. Never place the machine on a damp surface and do not use the machine out of doors. During use, the machine will become hot, therefore touch only the hand grips and keep children out of the vicinity. You are advised to use oven gloves or pot- holders to remove the hot baking tins from the machine Do not use any metal objects (e.g. knives) to handle the baking tin as this will damage the non-stick coating. Use the machine with dry hands only.

Before using the baking tins and the kneading arm for the first time, wash them carefully in warm soapy water and dry them off. The machine may give off a little smoke when used for the first time. This is normal for new heating elements and will stop after a short time.

Ensure that the lid is placed correctly onto the appliance! If this is not the case, it will be shown in the display (the word 'LID' will appear on and off) As soon as the lid has been put into the correct position the appliance will start working again.

STEP BY STEP DESCRIPTION
The whole process is described below in brief on a step by step basis. The terms used will be explained later in these instructions.
- Take the baking tin out of the breadmaker and put the 2 kneading arms onto the shafts so that they face each other.
- Weigh the ingredients according to the recipe and place them in the baking tin. First the flour. Put the yeast in a small hollow in the flour. Then the salt, the butter or oil, and the sugar, all in a different corner. Pour water or milk along the edges. (The yeast must not come into contact with the water, the salt or the butter or oil. This is especially important when you set the baking time with the 'Timer' button.)
- Place the baking tin into the breadmaker and press it firmly. The baking tin is now held firmly in place by the clamps.
- Close the lid and plug it in. 3:45 now appears on the display.
- Select the desired programme with the 'SELECT COURSE' button.
- Use the 'CRUST CONTROL' button to select the desired browning level (light, medium or dark). This option is available with programmes 1, 4, 8 and 10.
- If you wish to use the TIMER function, you can do so now (only available with programmes 1,2,3,9 & 10).
- Press the 'START' button.
- After the 1st signal extra ingredients may be added for the filling, if desired. (see the recipes at the back of these instructions)
- The second beep will sound when the baking process is finished.
- WARNING: The baking tin and the bread are hot! Use ovengloves when removing the baking tin from the breadmaker and the bread from the baking tin. Let the bread cool down on a rack.
- NOTE: The kneading arms may still be inside the bread. If this is the case, they can be carefully removed. Note that the kneading arms are hot!
- If you wish to bake another loaf, you should wait a few minutes until the appliance has sufficiently cooled off. The breadmaker will emit a peeping sound and 'HOT' will appear in the display if it has not cooled down sufficiently.



- Turn the appliance off when finished and remove the plug from the socket.
- The easiest way to cut the freshly baked bread is with the Princess electrical knife (art 2952)

CONTROL PANEL
You can switch the breadmaker on and off using the start/reset button.

To switch on: Press the start/ reset switch.
To switch off: Hold the start/reset button in, and count to 5.
NOTE: If you switch off the breadmaker while the baking process is still running the programme will not be completed, but will start from the beginning.

SELECT COURSE

Select menu	Control panel settings	Description	Duration (with medium browning)
1	Basic	Basis	3:45
2	Basic wheat	Basis wheat	3:55
3	Basic dough	Basis dough	2:05
4	Quick	Quick	2:08
5	Quick wheat	Quick wheat	2:28
6	Quick dough	Quick dough	0:45
7	Jam	Jam	1:20
8	Cake	Cake	2:00
9	Sandwich	Sandwich	3:35
10	Home made	Home-made recipe	adjustable

• ***Basic***
To bake white or mixed bread. This is the most often used programme. The breadmaker kneads the bread 3 times. After the first time you will hear a beep. After this beeb you can add the extra ingredients. The programme takes 3 hours and 45 minutes in total.

• ***Basic wheat***
Preparing the wholemeal wheat bread. The breadmaker kneads the dough twice, the dough rises and takes longer to bake. The programme takes 3 hours and 55 minutes

• ***Basic dough***
With this method you can knead dough for sandwiches, pizzas, for example, or any other recipe for which you need dough. You can also use this setting to stir jam.
The programme takes 2 hours and 5 minutes

• ***Quick*** (commonly used programme)
To bake white or mixed bread. The breadmaker kneads the dough twice and beeps before the second kneading session begins. You can now add the ingredients. The rising process of the dough is shortened and baking will need less time. The programme takes 2 hours and 8 minutes.

• ***Quick wheat***
To bake French white bread. The dough is kneaded twice, the time it takes for the bread to rise is lengthened, as is the baking time. In this way, a thicker crust is achieved. The programme takes 2 hours and 28 minutes. This programme can also be used for other types of bread.

• ***Quick dough***
Preparing the dough. The breadmaker kneads only the dough.
The programme takes 45 minutes

• ***Jam***
A programme for making jam. The programme takes 1 hours and 20 minutes

• ***Cake***
Preparing delicious cake. The bread maker kneads twice. The programme takes 2 hours



• ***Sandwich***
The programme takes 3 hours and 35 minutes

• ***Home made***
For this, you can adjust the appliance yourself. You must go through the entire programme: kneading, rising, kneading, baking, etc. With this function you can use the 'CYCLE' and 'TIME' buttons.

'CRUST CONTROL'
To choose the level of browning for the crust, press the button ' crust control'
- Light
- Medium
- Dark

The times given in the overview are based on medium browning of the crust. If you want a different browning level the time will adjust itself! This option is available with programmes 1, 4, 8 and 10.

TIMER function
With the timer you can set the breadmaker to switch on automatically a few hours later. This means you can set it to switch on at night, for example. This option is available with programmes 1, 2, 3, 9 and 10.

Example
Put all the ingredients in the bread tin, make sure the yeast does not come into contact with the liquid. Use the menu button to select the desired programme and choose the desired browning with the "crust control" button.
It is 10.00 pm and you would like to have fresh bread ready to take out of the breadmaker at 7.15 am the following morning. The difference between these times is 9 hours and 15 minutes. The timer should therefore be set to 9:15.

LOAF SIZE
This function allows you to determine the volume of the dough.
1.5 lb stands for 1.5 pounds (suitable for baking bread of 600 grams).
2.0 lb stands for 2.0 pounds (suitable for baking bread of 800/900 grams).
This option is only available with programmes 1, 2 and 9.

PRE-HEAT FUNCTION
This breadmaker is preheated for a few minutes - this is standard. This varies from 5 minutes to 40 minutes. The text 'pre-heat' appears on the display.

FAULTS
If there is a power failure during the process, the bread maker will turn itself on again automatically if the disturbance is shorter than 30 minutes. The programme will continue from the point it where it was interrupted. If the power failure lasts longer than 30 minutes, the machine will not continue the baking process and you should start the machine up again.

COMMENTS CONCERNING THE RECIPES
To get the best results, be careful to keep to the correct proportions between the ingredients.
Use the enclosed measuring cup and measuring scoop, or use weighing scales.
The measuring cup is 250 ml Ensure the water is not too cold - the best temperature is hand warm (28°X to 30°XC)
The large measuring scoop is 15 ml and is equal to a dessert spoon. The small measuring scoop is 5 ml and is equal to a teaspoon
Every recipe has fresh or dried yeast listed and you should make a choice between the two.

Possible problems when baking bread

The bread does not rise:
* old yeast,
* not enough water,
* too much salt



* incorrect amounts,
* put the yeast under the flour so that it doesn't come into contact with salt, butter or water.

The bread rises too high.
* use less yeast
* use less water
* use more salt

The bread looks like a "crater":
* too much water has been used
* use 2 more dessertspoons of flour
* The bread has been left too long in the bread mould.

The bread is too heavy:
* Use 2 more dessertspoons of water

There are holes in the bread
* use 2 dessertspoons less water
* use a little less yeast
* use more salt

CLEANING AND MAINTENANCE
Before using the breadmaker for the first time, clean it and the kneading arms with a gentle detergent. Before cleaning and storing the appliance, always let it cool down first. After cooling down for about half an hour, the appliance is ready to be used once again for baking or making dough.
Before cleaning, always remove the plug from the wall socket and give the appliance the chance to cool down.
Never use aggressive detergents such as chemical cleaners, oven cleaner etc.
Remove all ingredients and crumbs from the lid, the housing and the pan with a damp cloth
Never immerse the bread maker in water and never fill the appliance with water.
Clean the housing on the inside and outside with a damp cloth Always clean and dry the appliance carefully after use. The kneading arms and shafts must be cleaned immediately after each use.
If you leave the kneading arms in position after use, it may be difficult to remove them at a later stage. If this happens, fill the baking tin with warm water and, after 30 minutes, remove the kneading arm and clean it. The baking tin and kneading arms are covered with a non-stick layer; you should therefore never use metal implements that could damage the surface. It is normal that the colour of the non-stick layer will turn dull after several baking cycles. This will not affect the functioning however. Before storing the appliance away, ensure that it is has completely cooled down and is clean and dry. Always close the lid of the appliance when storing it away.

PROGRAMME 10 'Home Made'

Description	**Standard**	**Can be programmed to the minute from**
Preheat	22 min	Off - 30 min
Knead 1	20 min	Off - 25 min
Rise 1	45 min	Off - 120 min
Knead 2		Off - 15 min
Rise 2	85 min	Off - 120 min
Rise 3	off	Off -120 min
Bake	60 min	Off - 60 min
Keep warm	60 min	Off / 60 min

Press "SELECT COURSE" several times until programme 10 appears.

Press "CYCLE" until "preheat" appears in the display, together with a number giving the relevant time.
Press on "TIME" until you have the desired time and confirm this by pressing "CYCLE".

By pressing on "CYCLE" again you proceed to the next step in bread preparation and press on "TIME" if you wish to adjust this.



Do this until all the times of your choice have been programmed and press on START/RESET to see the total time.

If you wish to delay the programme, press on TIMER until the desired total time is indicated.
Press START/RESET again to start the breadmaker.
(If you keep START/RESET pressed in again, your settings will be reset.)

CONVERSION TABLE

1 teaspoon	4 grams	5 ml	1/30 cup
1 dessert spoon	12 grams	15 ml	1/10 cup

A FEW RECIPES FOR BREAD

PRINCESS bread
Programme: Basic

Recipe for:	600 grams	600 grams	800 grams	800 grams
White flour	350 grams	2 9/10 cup	500 grams	4 1/5 cup
Water	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Sugar	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Salt	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Fresh yeast or	10 grams	2 1/2 teaspoon	15 grams	3 1/2 teaspoon
Dried yeast	4 grams	1 teaspoon	6 grams	1 1/2 teaspoon
Fennel	1/2 teaspoon	1/2 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon
Aniseed	1/2 teaspoon	1/2 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

(spread with cheese, ham or jam)

The PRINCESS baker’s favourite bread
Programme: Basic

Recipe for:	600 grams	600 grams	800 grams	800 grams
White flour	320 grams	2 7/10 cup	450 grams	3 1/2 cup
Water or milk	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Butter	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Sugar	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Salt	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Fresh yeast or	20 grams	5 teaspoon	25 grams	2 dessert spoon
dried yeast	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Egg yolk	1	1	2	2
Cinnamon	10 grams	2 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Filling				
Grated Apple	150 grams	150 grams	250 grams	250 grams

White bread
Programme: Basic

Recipe for:	600 grams	600 grams	800 grams	800 grams
White flour	350 grams	350 grams	500 grams	500 grams
Water	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 grams	1 1/2 teaspoon	15 grams	3 1/2 teaspoon
Sugar	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Salt	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Fresh yeast or	10 grams	2 1/2 teaspoon	15 grams	3 1/2 teaspoon
dried yeast	4 grams	1 teaspoon	6 grams	1 1/2 teaspoon

Milk bread
Programme: Basic

Recipe for:	600 grams	600 grams	800 grams	800 grams
White flour	350 grams	350 grams	500 grams	500 grams
Milk	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon

Sugar	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Salt	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Fresh yeast or	10 grams	2 1/2 teaspoon	15 grams	3 1/2 teaspoon
dried yeast	4 grams	1 teaspoon	6 grams	1 1/2 teaspoon

White cream bread
Programme: Basic

Recipe for:	600 grams	600 grams	800 grams	800 grams
White flour	350 grams	350 grams	500 grams	500 grams
Milk	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Butter	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Soft brown sugar	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Salt	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Fresh yeast or	10 grams	2 1/2 teaspoon	15 grams	3 1/2 teaspoon
dried yeast	4 grams	1 teaspoon	6 grams	1 1/2 teaspoon

Wheat bread
Programme: Basic

Recipe for:	600 grams	600 grams	800 grams	800 grams
Whole wheat flour	200 grams	200 grams	300 grams	300 grams
White flour	150 grams	150 grams	200 grams	200 grams
Water	230 ml	230 ml	320 ml	320 ml
Margarine	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Sugar	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Salt	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Fresh yeast or	10 grams	2 1/2 teaspoon	15 grams	3 1/2 teaspoon
dried yeast	4 grams	1 teaspoon	6 grams	1 1/2 teaspoon

Whole meal bread
Programme: Basic

Recipe for:	600 grams	600 grams	800 grams	800 grams
Wholemeal flour	350 grams	350 grams	500 grams	500 grams
Water	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Sugar	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Salt	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Fresh yeast or	10 grams	2 1/2 teaspoon	15 grams	3 1/2 teaspoon
dried yeast	4 grams	1 teaspoon	6 grams	1 1/2 teaspoon

Egg bread
Programme: Basic

Recipe for:	600 grams	600 grams	800 grams	800 grams
White flour	350 grams	350 grams	500 grams	500 grams
Water	200 ml	200 ml	275 ml	275 ml
Margarine	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Sugar	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Salt	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Fresh yeast or	10 grams	2 1/2 teaspoon	15 grams	3 1/2 teaspoon
dried yeast	4 grams	1 teaspoon	6 grams	1 1/2 teaspoon
Egg yolk	1	1	2	2

Country bread
Programme: Basic

Recipe for:	600 grams	600 grams	800 grams	800 grams
Country flour	350 grams	350 grams	500 grams	500 grams
Water	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Sugar	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Salt	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon

Fresh yeast or	10 grams	2 1/2 teaspoon	15 grams	3 1/2 teaspoon
dried yeast	4 grams	1 teaspoon	6 grams	1 1/2 teaspoon

Bran bread
Programme: Basic

Recipe for:	600 grams	600 grams	800 grams	800 grams
Wholemeal flour	300 grams	300 grams	450 grams	450 grams
Wheat bran	30 grams	1/2 cup	50 grams	1/2 cup
Water	250 ml	250 ml	375 ml	375 ml
Margarine	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Sugar	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Salt	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Fresh yeast or	15 grams	3 1/2 teaspoon	20 grams	1 2/3 dessertspoon
dried yeast	5 grams	1 1/2 teaspoon	8 grams	2 teaspoon

Seeded bread
Programme: Basic

Recipe for:	600 grams	600 grams	800 grams	800 grams
Rye meal	150 grams	150 grams	225 grams	225 grams
White flour	150 grams	150 grams	225 grams	225 grams
Water	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Sugar	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Salt	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Fresh yeast or	10 grams	2 1/2 teaspoon	15 grams	3 1/2 teaspoon
dried yeast	4 grams	1 teaspoon	6 grams	1 1/2 teaspoon
vinegar	1 1/2 teaspoon	1 1/2 teaspoon	3 teaspoon	3 teaspoon
Linseed	50 grams	1/2 cup	60 grams	60 grams
Cumin	1/2 teaspoon	1/2 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

Raisin bread
Programme: Basic

Recipe for:	600 grams	600 grams	800 grams	800 grams
White flour	320 grams	320 grams	450 grams	450 grams
Water	190 ml	190 ml	270 ml	270 ml
Butter	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Sugar	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Salt	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Fresh yeast or	20 grams	5 teaspoon	25 grams	2 dessert spoon
dried yeast	6 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Filling				
Raisins	200 grams	1 2/3 cup	250 grams	2 cups
Currants	100 grams	4/5 cup	100 grams	4/5 cup

Mueslibread
Programme: Basic

Recipe for:	600 grams	600 grams	800 grams	800 grams
Wholemeal flour	200 grams	200 grams	250 grams	250 grams
White flour	120 grams	120 grams	200 grams	200 grams
Water	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Sugar	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Salt	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Fresh yeast or	20 grams	5 teaspoon	25 grams	2 dessert spoon
dried yeast	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Filling				
Raisins	100 grams	1 1/2 cup	200 grams	1 2/3 cup
Muesli	100 grams	1 1/2 cup	150 grams	1 1/2 cup

Bacon bread
Programme: Basic

Recipe for:	600 grams	600 grams	800 grams	800 grams
Wholemeal flour	200 grams	1 2/3 cup	300 grams	2 1/2 cup
White flour	150 grams	1 1/2 cup	200 grams	1 2/3 cup
Water	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Sugar	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Salt	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Fresh yeast or	10 grams	2 1/2 teaspoon	15 grams	3 1/2 teaspoon
dried yeast	4 grams	1 teaspoon	6 grams	1 1/2 teaspoon
Filling				
Boiled bacon	75 grams	2/3 cup	100 grams	4/5 cup
Shallot	1/2	1/2	1	1

Whole grain bread
Programme: Basic

Recipe for:	600 grams	600 grams	800 grams	800 grams
Whole grain flour	350 grams	2 9/10 cup	500 grams	4 1/8 cup
Fresh yeast or	10 grams	2 1/2 teaspoon	15 grams	3 1/2 teaspoon
dried yeast	4 grams	1 teaspoon	6 grams	1 1/2 teaspoon
Salt	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Sugar	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Butter	5 grams	1 1/2 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon
Water	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml

Try the following with “regular bread”
After the final kneading, sprinkle the dough with water and scatter sesame or moon seeds over it.

Strawberry jam
Programme: Jam
Fresh strawberries 900 grams
Sugar for preserve or jam 500 grams
Lemon juice 1 large tablespoon

CAKE RECIPE
Ingredients
3 eggs
4 tablespoons of milk
250 grams of plain flour
200 grams of butter (at room temperature)
200 grams of sugar
1 sachet of vanilla sugar

Extra ingredient for chocolate cake
50 grams of cocoa powder

This is what you do:
First, beat up the eggs and milk As soon as you have done so, put the mixture in the baking tin. Next, put half of the plain flour, and then the butter, sugar, the remainder of the plain flour, the vanilla sugar and then the cocoa powder (for chocolate cake) in the baking tin. Set the appliance for programme 8 (cake) and the ‘crust control’ on medium.

When the baking process has been completed, do not take the cake out of the baking tin - allow it to cool off first!



PRINCESS TIPS

- Only use the appliance for the purpose outlined in the instructions.
- Improper use can have hazardous consequences
- Be extra careful if you use the bread maker around children.
- Never let children use the breadmaker without supervision.
- Do not immerse the bread maker, the cord or plug in water or any other liquid.
- Do not use the breadmaker outdoors.
- Do not place the breadmaker on a damp cloth.
- Put the breadmaker on a flat base.
- Do not position it on or near an oven, gas cooker or other heat source.
- Make sure the cord is not hanging over the edge of the worktop or table, as somebody may trip over it.
- Only insert the plug in an earthed socket
- Ensure the cord does not lie on or against any hot objects.
- Never open the housing of the breadmaker.
- Never use the breadmaker near flammable substances.
- If you use an extension cord, make sure that it is compatible with your bread maker.
- Always remove the plug from the socket when not in use or if you are cleaning the appliance.
- Be careful when the breadmaker is hot as it can cause serious burns.
- Do not touch the breadmaker with wet hands.
- Do not use any metal objects in the bread mould.
- Only use the parts recommended by the producer.
- Connect the bread maker to a 230 volt alternating current
- Do not continue to use the breadmaker if it is damaged; instead have it tested by a recognised specialist.
- Do not cover the breadmaker with a towel or any other object.
- Never add more than the recommended amounts to the breadmaker, as the dough will then overflow from the baking tin.

U.K. WIRING INSTRUCTIONS
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:
BLUE = NEUTRAL, BROWN = LIVE, GREEN-YELLOW = EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN-YELLOW must be connected to the earth terminal which is marked with the letter E or ⏚ or coloured green and yellow.
With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

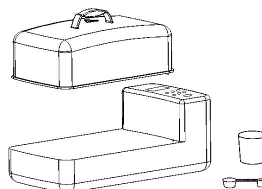
MACHINE À CUIRE LE PAIN PRINCESS SILVER ART. 1935

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour pouvoir le consulter ultérieurement.
S'assurer que le voltage de votre domicile correspond à celui indiqué sur l'appareil. Raccordez l'appareil uniquement à une prise de terre.

Cette machine à cuire le pain entièrement automatique mélange et pétrit la pâte, cuit le pain et se met ensuite sur la fonction réchauffage (pour conserver le pain délicieusement croustillant).
Pour avoir toujours du pain frais à son goût. Egalement idéal en cas de régime particulier.
La couleur de la croûte peut être réglée sur clair, moyen et foncé.
Le couvercle amovible de la machine permet d'accéder plus facilement au moule.
Cette machine à cuire le pain unique est équipée de 9 programmes numériques fixes, d'une minuterie (pour être réveillé par l'odeur du pain frais), un grand écran à cristaux liquides, un moule amovible antiadhésif et 2 batteurs permettant d'obtenir un résultat optimal. Un verre doseur et une cuillère de mesure sont fournis.
La machine dispose également d'une 'fonction de programmation libre', qui permet de régler soi-même les différents stades de programmation tels que pétrissage, levage et cuisson : idéal pour programmer votre propre recette !



DESCRIPTIF DE LA MACHINE :
1) couvercle
2) tableau de commande
3) moule
4) boîtier partie inférieure
5) pieds



UTILISATION DE LA MACHINE À CUIRE LE PAIN
Placer la machine sur une surface solide, plane et non inflammable (par conséquent pas sur une nappe en plastique) et éloignée d'un four, d'un fourneau, etc. Laisser au moins 5 cm entre la machine et le mur. Ne pas mettre la machine à un endroit humide et ne pas
l'utiliser à l'extérieur. La machine chauffe pendant son fonctionnement, ne l'attraper par conséquent que par les poignées et maintenir les enfants à distance. Pour sortir le moule brûlant de la machine, nous vous conseillons d'utiliser des maniques ou un gant.

Ne pas utiliser d'objet en métal dans le moule (couteau ou autre), cela risquerait d'endommager la surface antiadhésive. Manipuler la machine uniquement en ayant les mains sèches.

Avant la première utilisation, laver soigneusement le moule et le batteur à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, bien rincer et sécher. L'appareil peut légèrement fumer lors de la première utilisation. C'est un phénomène normal qui se produit quand les résistances sont neuves et cela ne dure que brièvement.

Veiller à ce que le couvercle soit placé correctement sur l'appareil ! Si ce n'est pas le cas, un message d'avertissement (le mot « LID » clignote) apparaît sur l'écran d'affichage. L'appareil se remettra à fonctionner normalement dès que le couvercle est remis en place correctement.

BRÈVE DESCRIPTION PAR ÉTAPES
Le texte ci-dessous donne une brève description de la totalité du processus en différentes étapes. Les termes utilisés sont expliqués plus loin dans le mode d'emploi.
- Sortir le moule de la machine et placer les deux batteurs dirigés l'un vers l'autre sur l'axe dans le moule.
- Peser les ingrédients conformément à la recette et les mettre dans le moule. Mettre d'abord la farine. Verser la levure sur la farine en faisant un petit trou. Mettre le sel d'un côté et le beurre ou l'huile ainsi que le sucre d'un autre. Verser l'eau ou le lait le long des bords. (la levure ne doit jamais être en contact direct avec l'eau, le sel, le beurre ou l'huile ! C'est particulièrement important lorsque la cuisson est réglée avec la minuterie (touche « Timer »).
- Placer le moule dans la machine et appuyer fermement dessus. Le moule est à présent fermement maintenu en place par les crochets de fixation.
- Fermer le couvercle et brancher la fiche dans la prise de courant. 3:45 est affiché à présent sur l'écran.
- Sélectionner le programme souhaité avec la touche 'SELECT COURSE'.
- Sélectionner le degré de cuisson désiré (clair, moyen ou foncé) avec la touche 'CRUST CONTROL'. Ceci est possible avec les programmes 1, 4, 8 et 10.
- Si vous voulez utiliser la minuterie, c'est le moment de la régler (option disponible uniquement avec les programmes 1, 2, 3, 9 & 10).
- Appuyer sur la touche 'START'.
- Après la 1ère sonnerie, vous pouvez éventuellement ajouter des ingrédients supplémentaires pour la garniture. (voir les recettes à la fin de cette notice)
- La deuxième sonnerie indique que la cuisson est terminée.
- Attention : Le moule et le pain sont brûlants ! Prendre des maniques pour sortir le moule de la machine et sortir le pain du moule. Laisser le pain refroidir sur une grille.
- Attention : Il se peut que les batteurs soient restés dans le pain. Si c'est le cas, il faudra les enlever délicatement. Attention, ils sont très chauds !
- Si vous désirez faire encore cuire du pain, il faudra attendre quelques minutes que la machine ait complètement refroidi. Si la machine à cuire le pain n'est pas encore suffisamment refroidie, une sonnerie se fera entendre et « HOT » s'affiche sur l'écran.
- Après la cuisson, éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant.
- Le pain qui vient d'être cuit est facile à couper à l'aide du couteau électrique Princess (art. 2952)

TABLEAU DE COMMANDE
La touche start/reset permet d'allumer et d'éteindre la machine à cuire le pain.

Pour allumer : appuyer sur la touche start/reset.
Pour éteindre : maintenir la touche start/reset enfoncée pendant 3 à 5 secondes.
Attention : Si vous éteignez la machine en cours de cuisson, le programme n'ira pas à son terme, mais recommencera depuis le début.

« SELECT COURSE » (Choix du programme)

Sélection du menu	**Indication sur le panneau de commande**	**Description**	**Durée (avec degré de cuisson moyen de la croûte)**
1	Basic (Base)	Base	3:45
2	Basic wheat	Base froment	3:55
3	Basic dough (Pâte de base)	Pâte de base	2:05
4	Quick (Rapide)	Rapide	2:08
5	Quick wheat	Rapide froment	2:28
6	Quick dough (Pâte rapide)	Pâte rapide	0:45
7	Confiture	Confiture	1:20
8	Cake	Cake	2:00
9	Sandwich	Sandwich	3:35
10	Home made (Recette maison)	Recette maison	Réglable

• ***Basic*** (Base)
Pour préparer du pain blanc ou mixte. Ce programme est le plus fréquemment utilisé. La machine à cuire le pain pétrit la pâte 3 fois. Une sonnerie retentit après le premier pétrissage. Après la sonnerie vous pouvez ajouter les ingrédients supplémentaires. Le programme complet dure 3 heures et 45 minutes.

• ***Basic wheat*** (Base froment)
Pour préparer un cake délicieux à la farine complète. La machine à cuire le pain pétrit 2 fois, la pâte lève et cuit plus longtemps. Le programme dure 3 heures et 55 minutes.

• ***Basic dough*** (Pâte de base)
Cette méthode vous permet de pétrir de la pâte pour des petits pains, des pizzas ou pour toute autre recette nécessitant de la pâte. Cette position permet également de mélanger de la confiture.
Le programme dure 2 heures et 05 minutes.

• ***Quick*** (programme très utilisé)
Pour préparer du pain blanc ou mixte. La machine à cuire le pain pétrit la pâte 2 fois et une sonnerie retentit avant que le 2ème pétrissage commence. Vous pouvez alors ajouter les ingrédients supplémentaires. Le levage de la pâte est plus court et la cuisson prend moins de temps. Le programme dure 2 heures et 08 minutes.

• ***Quick Wheat*** (Rapide froment)
Pour préparer du pain blanc français. La pâte est pétrie 2 fois, le levage est plus long ainsi que la cuisson. Cela permet d'obtenir une croûte plus épaisse. Le programme dure 2 heures et 28 minutes. Ce programme peut d'ailleurs être aussi utilisé pour cuire d'autres sortes de pains.

• ***Quick dough*** (Pâte rapide)
Pour préparer de la pâte. La machine ne fait que pétrir la pâte sans la cuire.
Le programme dure 45 minutes.

• ***Confiture***
Un programme pour faire de la confiture. Le programme dure 1 heures et 20 minutes.

• ***Cake***
Pour préparer un cake délicieux. La machine pétrit 2 fois. Le programme dure 2 heures.

• ***Sandwich***
Le programme dure 3 heures et 35 minutes.



• ***Home made*** (Recette maison)
Vous permet de régler vous-même la machine. Vous devez alors passer par toutes les étapes du programme : pétrissage, levage, pétrissage, cuisson etc. Avec cette fonction, vous pouvez utiliser les touches « cycle » et « time ».

'CONTROLE DE LA CROUTE'
La touche 'crust control' permet de choisir le degré de cuisson de la croûte.
Light Clair
Medium Moyen
Dark Foncé

Les durées indiquées sur le tableau sont basées sur une cuisson moyenne de la croûte.
Si vous désirez un autre degré de cuisson, il faut modifier la durée ! Cette fonction est disponible pour les programmes 1, 4, 8 et 10.

FONCTION MINUTERIE (TIMER)
Le minuteur vous permet de faire démarrer automatiquement la machine plus tard. Vous pouvez ainsi par exemple la faire démarrer la nuit. Cette fonction est disponible pour les programmes 1, 2, 3, 9 et 10.

Exemple:
Mettre tous les ingrédients dans le moule, s'assurer que la levure n'est pas en contact avec le liquide, le sel et le beurre.
Choisir le programme désiré avec la touche menu et éventuellement le degré de cuisson souhaité avec la touche "contrôle de la croûte" (Crust Control).
Il est 22h00 et vous voulez sortir votre pain tout chaud de la machine le lendemain matin à 7h15. Il y a 9h15 d'écart entre ces deux horaires. Il faudra donc régler la minuterie sur 9 :15

LOAF SIZE (Volume du pain)
Cette fonction permet de déterminer le volume de la pâte.
1.5 lb correspond à une livre et demie (convient pour cuire un pain de 600 grammes)
2,0 lb correspond à deux livres (convient pour cuire un pain de 800/900 grammes)
Cette fonction est seulement disponible avec les programmes 1, 2 et 9.

FONCTION DE PRÉCHAUFFAGE
Cette machine à pain est préchauffée pendant quelques minutes (= standard). Peut varier de 5 à 40 minutes). Le texte « pre-heat » (préchauffage) est affiché sur l'écran.

PANNES
Si une panne de courant se produit pendant la préparation, la machine se rallume automatiquement si la coupure de courant dure moins de 30 minutes. Le programme continue depuis l'endroit où il s'était arrêté. Si la coupure dure plus de 30 minutes, la machine ne continuera pas le processus de cuisson et vous devrez recommencer depuis le début.

REMARQUES SUR LES RECETTES
Pour obtenir toujours un résultat optimal, vous devez respecter les proportions entre les divers ingrédients. Utiliser le godet doseur et la cuillère mesure fournis, ou utiliser une balance.
Le godet doseur fait 250 ml. Veiller à ce que l'eau ne soit pas trop froide, la température idéale est "tiède" (28° à 30°C)
La grande cuillère mesure fait 15 ml et correspond à une cuillère à soupe. La petite cuillère mesure fait 5 ml et correspond à une cuillère à café.
Pour chaque recette, vous avez le choix entre levure fraîche et levure déshydratée.

Problèmes possibles en cours de cuisson

Le pain ne lève pas :
* levure trop vieille
* pas assez d'eau
* trop de sel
* mauvaises quantités
* mettre la levure sous la farine, de façon à ce qu'elle ne puisse pas rentrer en contact avec le sel, le beurre ou le liquide.



Le pain lève trop :
* mettre moins de levure
* mettre moins d'eau
* mettre plus de sel

Le pain a une forme de “cratère” :
* trop d'eau
* mettre 2 cuillères à soupe de farine en plus
* le pain est resté trop longtemps dans le moule.

Le pain est trop lourd :
* mettre 2 cuillères à soupe d'eau en plus

Il y a des trous dans le pain :
* mettre 2 cuillères à soupe d'eau en moins
* mettre un peu moins de levure
* mettre plus de sel

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
Avant la première utilisation, nettoyer toujours la machine à cuire le pain avec un détergent doux et nettoyer également les batteurs. Laisser toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer et de le ranger. Au bout d'une demi-heure environ, l'appareil a suffisamment refroidi pour être de nouveau utilisé pour faire cuire du pain ou préparer de la pâte.
Avant le nettoyage, toujours débrancher la fiche de la prise de courant et laisser l'appareil refroidir.
Ne jamais utiliser de détergents agressifs tels que nettoyants chimiques, nettoyant pour four, etc.
Nettoyer à l'aide d'un chiffon humide les résidus d'ingrédients et les miettes sur le couvercle, le corps de l'appareil et le moule.
Ne jamais immerger la machine à cuire le pain dans l'eau et ne jamais la remplir d'eau.
Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la machine avec un chiffon humide. Toujours nettoyer et sécher soigneusement l'appareil après chaque usage. Les batteurs et les axes doivent être nettoyés immédiatement après chaque usage.
Si les batteurs restent dans le moule après l'utilisation, il sera plus difficile de les enlever après. Dans ce cas, remplir le moule d'eau chaude et laisser tremper pendant 30 minutes, puis enlever les batteurs afin de les nettoyer. Le moule et les batteurs sont revêtus d'une couche antiadhésive, par conséquent ne jamais utiliser des ustensiles de cuisine en métal qui risqueraient d'endommager la surface. Il est normal que la couleur de la couche antiadhésive change après plusieurs utilisations. Cela ne modifie en rien ses propriétés. Avant de la ranger, vérifiez que la machine a parfaitement refroidi, est tout à fait propre et bien sèche. Ranger toujours l'appareil le couvercle fermé.

PROGRAMME 10 ‘Home Made’ (Recette maison)

Description	Standard	Peut être réglé sur
Préchauffer	22 minutes	Off - 30 minutes
Pétrissage 1	20 minutes	Off - 25 minutes
Levage 1	45 minutes	Off - 120 minutes
Pétrissage 2		Off - 15 minutes
Levage 2	85 minutes	Off - 120 minutes
Levage 3	off	Off -120 minutes
Cuisson	60 minutes	Off - 60 minutes
Conserver chaud	60 minutes	Off / 60 minutes

Appuyer plusieurs fois sur "SELECT COURSE" jusqu'à ce que le programme10 soit affiché.

Appuyer sur "CYCLE" jusqu'à ce que "preheat" (préchauffer) apparaisse sur l'écran avec un nombre indiquant la durée.
Appuyer sur "TIME" jusqu'à afficher le temps souhaité puis confirmer en appuyant sur "CYCLE".



Appuyez de nouveau sur "CYCLE" pour passer à l'étape suivante de la préparation du pain et appuyez sur « TIME » si vous désirez la modifier.

Procédez ainsi jusqu'à ce que vous ayez réglé toutes les durées d'opération désirées puis appuyez sur START/RESET pour voir la durée de préparation totale.

Si vous souhaitez différer le démarrage du programme, appuyez sur TIMER jusqu'à ce que la durée totale désirée soit indiquée.
Appuyez de nouveau sur START/RESET pour démarrer la machine à pain.
(Si vous appuyez de nouveau sur START/RESET, la durée réglée sera remise à zéro).

TABLEAU DE CONVERSION

1 cuillère à café	4 grammes	5 ml	1/30 de tasse
1 cuillère à soupe	12 grammes	15 ml	1/10 de tasse

QUELQUES RECETTES DE PAIN

Pain PRINCESS
Programme: Basic (Base)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine blanche	350 grammes	2 9/10 de tasse	500 grammes	4 1/5 de tasse
Eau	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 grammes	1 1/2 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sucre	5 grammes	1 1/2 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sel	5 grammes	1 1/2 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café	15 grammes	3 1/2 cuillères à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillère à café
Fenouil	1/2 de cuillère à café	1/2 de cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Anis	1/2 de cuillère à café	1/2 de cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

(tartiner avec du fromage, du jambon ou de la confiture)

Le pain préféré du boulanger PRINCESS
Programme: Basic (Base)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine blanche	320 grammes	2 7/10 de tasse	450 grammes	3 1/2 de tasse
Eau ou lait	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Beurre	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sucre	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sel	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Levure fraîche ou	20 grammes	5 cuillères à café	25 grammes	2 cuillères à soupe
levure déshydratée	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Jaune d'œuf	1	1	2	2
Cannelle	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Pour farcir :				
Pomme râpée	150 grammes	150 grammes	250 grammes	250 grammes

Pain blanc
Programme: Basic (Base)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine blanche	350 grammes	350 grammes	500 grammes	500 grammes
Eau	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	15 grammes	3 1/2 de cuillère à café
Sucre	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sel	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café	15 grammes	3 1/2 cuillères à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillerée à café

Pain au lait
Programme: Basic (Base)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine blanche	350 grammes	350 grammes	500 grammes	500 grammes
Lait	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sucre	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sel	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café	15 grammes	3 1/2 cuillères à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillerée à café

Pain au lait sucré
Programme: Basic (Base)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine blanche	350 grammes	350 grammes	500 grammes	500 grammes
Lait	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Beurre	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Vergeoise	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sel 5	grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café	15 grammes	3 1/2 cuillères à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillerée à café

Pain de froment
Programme: Basic (Base)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine complète	200 grammes	200 grammes	300 grammes	300 grammes
Farine blanche	150 grammes	150 grammes	200 grammes	200 grammes
Eau	230 ml	230 ml	320 ml	320 ml
Margarine	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sucre	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sel	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café	15 grammes	3 1/2 cuillères à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillerée à café

Pain complet
Programme: Basic (Base)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine complète	350 grammes	350 grammes	500 grammes	500 grammes
Eau	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sucre	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sel	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café	15 grammes	3 1/2 cuillères à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillerée à café

Brioche
Programme: Basic (Base)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine blanche	350 grammes	350 grammes	500 grammes	500 grammes
Eau	200 ml	200 ml	275 ml	275 ml
Margarine	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sucre	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sel	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café	15 grammes	3 1/2 cuillères à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillerée à café
Jaune d’œuf	1	1	2	2

Pain spécial :
Programme: Basic (Base)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine complète	350 grammes	350 grammes	500 grammes	500 grammes
Eau	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sucre	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sel	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café	15 grammes	3 1/2 cuillères à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillerée à café

Pain au son
Programme: Basic (Base)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine complète	300 grammes	300 grammes	450 grammes	450 grammes
Son	30 grammes	1/2 de tasse	50 grammes	1/2 tasse
Eau	250 ml	250 ml	375 ml	375 ml
Margarine	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sucre	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sel	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Levure fraîche ou	15 grammes	3 1/2 cuillères à café	20 grammes	1 2/3 cuillère à soupe
levure déshydratée	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	8 grammes	2 cuillères à café

Pain au cumin
Programme: Basic (Base)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine de seigle complète	150 grammes	150 grammes	225 grammes	225 grammes
Farine blanche	150 grammes	150 grammes	225 grammes	225 grammes
Eau	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sucre	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sel	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café	15 grammes	3 1/2 cuillères à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillerée à café
Vinaigre	1 1/2 cuillerée à café	1 1/2 cuillerée à café	3 cuillères à café	3 cuillères à café
Graines de lin	50 grammes	1/2 tasse	60 grammes	60 grammes
Cumin	1/2 de cuillère à café	1/2 de cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

Pain aux raisins
Programme: Basic (Base)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine blanche	320 grammes	320 grammes	450 grammes	450 grammes
Eau	190 ml	190 ml	270 ml	270 ml
Beurre	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sucre	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sel	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Levure fraîche ou	20 grammes	5 cuillères à café	25 grammes	2 cuillères à soupe
levure déshydratée	6 grammes	1 1/2 cuillerée à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Pour farcir :				
Raisins secs	200 grammes	1 2/3 de tasse	250 grammes	2 tasses
Raisins de Corinthe	100 grammes	4/5 de tasse	100 grammes	4/5 de tasse

Pain au muesli
Programme: Basic (Base)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine complète	200 grammes	200 grammes	250 grammes	250 grammes
Farine blanche	120 grammes	120 grammes	200 grammes	200 grammes
Eau	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sucre	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sel	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Levure fraîche ou	20 grammes	5 cuillères à café	25 grammes	2 cuillères à soupe
levure déshydratée	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Pour farcir :				
Raisins secs	100 grammes	1 1/2 de tasse	200 grammes	1 2/3 de tasse
Muesli	100 grammes	1 1/2 de tasse	150 grammes	1 1/2 de tasse

Pain au lard
Programme: Basic (Base)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine complète	200 grammes	1 2/3 de tasse	300 grammes	2 1/2 tasses
Farine blanche	150 grammes	1 1/2 de tasse	200 grammes	1 2/3 de tasse
Eau	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sucre	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sel	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café	15 grammes	3 1/2 de cuillère à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillerée à café
Pour farcir :				
Lard cuit	75 grammes	2/3 de tasse	100 grammes	4/5 de tasse
Echalote	1/2	1/2	1	1

Pain multi-céréales
Programme: Basic (Base)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine multi-céréales	350 grammes	2 9/10 de tasse	500 grammes	4 1/8 de tasse
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café	15 grammes	3 1/2 de cuillère à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillerée à café
Sel	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sucre	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Beurre	5 grammes	1 1/2 de cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Eau	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml

Essayer la recette suivante avec du “ pain ordinaire” :
Après le dernier pétrissage, humecter la pâte avec un peu d'eau avant que la machine ne commence la cuisson, y éparpiller des graines de sésame ou de pavot.

Confiture de fraises
Programme: Confiture

Fraises fraîches	900 grammes
Sucre pour gelée ou confiture	500 grammes
Jus de citron	1 grande mesure

RECETTE DE CAKE
Ingrédients :
3 œufs
4 cuillères à soupe de lait
250 grammes de farine à cake
200 grammes de beurre (à température ambiante)
200 grammes de sucre
1 sachet de sucre vanillé



Ingrédients supplémentaires pour un cake au chocolat
50 grammes de poudre de cacao

Procéder comme suit :
Battre d'abord les oeufs avec le lait. Verser le mélange obtenu dans le moule. Ajouter ensuite la moitié de la farine, puis le beurre, le sucre, le reste de la farine, le sucre vanillé et la poudre de cacao (pour le cake au chocolat) dans le moule. Régler la machine sur le programme 8 (cake) et le « crust control » sur moyen.

Lorsque la cuisson est terminée, ne pas démouler le cake immédiatement mais le laisser refroidir quelques instants !

CONSEILS DE PRINCESS
- Utiliser l'appareil uniquement à l'usage pour lequel il a été conçu.
- Un usage impropre peut entraîner un danger.
- Prendre des précautions lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, non plus que son cordon et sa fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas mettre l'appareil sur un torchon humide.
- Placer l'appareil sur une surface plane.
- Ne pas le placer sur un four, un fourneau, etc. ou à proximité.
- Veiller à ce que le cordon ne pende pas du plan de travail ou de la table, de façon à ce qu'il n'y ait aucun risque de l'accrocher au passage.
- Brancher toujours l'appareil dans une prise de terre.
- Veiller à ce que le cordon ne soit pas en contact avec des objets brûlants.
- Ne jamais ouvrir la machine à pain en cours de cuisson
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matière inflammable.
- Si vous utilisez une rallonge, elle doit satisfaire aux mêmes exigences que la machine.
- Débrancher toujours l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas utilisé ou pour le nettoyer.
- Faire très attention lorsque l'appareil est chaud, un risque de brûlures n'est pas exclu.
- Ne pas utiliser l'appareil en ayant les mains mouillées.
- Ne pas utiliser d'objets en métal dans le moule.
- Utiliser uniquement les pièces détachées recommandées par le fabricant.
- Brancher l'appareil sur une prise alimentée en courant alternatif de 230 volts.
- En cas de dysfonctionnement, n'utilisez plus la machine, mais faites-la vérifier par un réparateur agréé.
- Ne pas couvrir l'appareil avec un torchon ou tout autre objet.
- Ne jamais mettre plus que les quantités indiquées, la pâte risquant alors de déborder du moule.

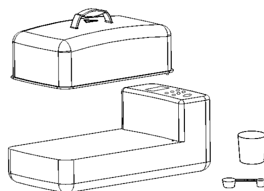
PRINCESS SILVER BREADMAKER ART. 1935

Die Gebrauchsanweisung sorgfältig durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben. Prüfen, ob die Netzspannung in Ihrer Wohnung der des Gerätes entspricht. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Diese vollautomatische Brotbackmaschine mischt und knetet den Teig, backt das Bot und schaltet anschließend auf die Warmhaltefunktion um (damit das Brot schön knusprig bleibt). Jederzeit frisches Brot nach eigenem Geschmack. Auch ideal für Spezialdiäten. Die Krustenfarbe lässt sich auf hell, mittel und dunkel einstellen.
Diese Brotbackmaschine verfügt über einen abnehmbaren Deckel, sodass die Backform einfach zugänglich ist. Außerdem vorhanden sind 9 feste Digitalprogramme, Timer (mit dem Duft von frischem Brot aufwachen), große LCD-Anzeige, herausnehmbare Backform mit Antihaftbeschichtung und 2 Knethaken für ein optimales Ergebnis. Messbecher und Messlöffel werden mitgeliefert.
Die Brotbackmaschine ist außerdem mit einer frei programmierbaren Funktion ausgestattet. Damit kann man verschiedene Programmschritte wie Kneten, Aufgehen und Backen einstellen. Ideal zur Eingabe Ihres persönlichen Lieblingsrezeptes!



ELEMENTE DER BROTBACKMASCHINE



1) Deckel
2) Bedienungspaneel
3) Backform
4) Gehäuse-Unterseite
5) Füße

BENUTZUNG DER BROTBACKMASCHINE

Die Maschine auf eine stabile, flache und nicht leicht brennbare Unterlage stellen (also nicht auf eine Plastiktischdecke) und nicht in die Nähe eines Ofens, Herds oder dergleichen. Die Maschine muss mindestens 5 cm von der Wand entfernt stehen. Nicht an einem feuchten Platz aufstellen und die Maschine nicht im Freien benutzen. Während des Gebrauchs wird die Maschine warm. Deshalb nur an den Griffen anfassen und Kinder nicht zu nahe an die Maschine kommen lassen. Zum Herausnehmen der Backform empfiehlt sich die Benutzung von Topflappen oder Ofenhandschuhen. Keine Metallgegenstände (Messer u. Ä.) in der Backform benutzen, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können. Die Maschine immer mit trockenen Händen anfassen.

Vor dem Erstgebrauch Backform und Knethaken sorgfältig in warmem Wasser mit einem Spülmittel abwaschen, abspülen und anschließend abtrocknen. Beim Erstgebrauch kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Das ist bei neuen Heizelementen durchaus normal und verschwindet nach kurzer Zeit von selbst.

Darauf achten, dass der Deckel ordnungsgemäß eingesetzt wird! Sonst erscheint in der Anzeige keine Meldung (das Wort „LID“ blinkt). Sobald der Deckel richtig eingesetzt wurde, arbeitet die Maschine weiter.

BESCHREIBUNG DER ARBEITSSCHRITTE

Im Folgenden werden die einzelnen Arbeitsschritte des gesamten Prozesses kurz beschrieben. Verwendete Begriffe werden weiter hinten in der Gebrauchsanweisung erläutert.

- Die Backform aus der Brotbackmaschine herausnehmen und die 2 Knethaken einander gegenüber gestellt auf den Achsen in der Backform befestigen.
- Die Zutaten gemäß Rezept abwiegen und in die Backform füllen. Zuerst das Mehl. Die Hefe in eine Vertiefung oben auf das Mehl geben. Anschließend das Salz in eine Ecke, Butter oder Öl sowie den Zucker in eine andere Ecke. Wasser oder Milch am Rand entlang hineingießen. (Die Hefe darf niemals direkt mit Wasser, Salz und Butter oder Öl in Berührung kommen! Das gilt insbesondere, wenn die Backzeit mit der „Timer“-Taste eingestellt wird.)
- Die Backform in die Brotbackmaschine einsetzen und fest andrücken. Die Haken halten die Backform jetzt gut fest.
- Den Deckel schließen und den Stecker in die Steckdose stecken. In der Anzeige erscheint nun 3:45.
- Das gewünschte Programm mit der „SELECT COURSE“-Taste wählen.
- Mit der „CRUST COLOR“-Taste den gewünschten Bräunungsgrad einstellen (light, medium oder dark). Diese Möglichkeit besteht bei den Programmen 1, 4, 8 und 10.
- Wenn die TIMER-Funktion benutzt werden soll, kann diese jetzt eingestellt werden (nur möglich bei den Programmen 1, 2, 3, 9 und 10).
- Auf die „START“-Taste drücken.
- Nach dem 1. Signal können eventuelle extra Zutaten für die Füllung hinzugefügt werden (siehe die Rezepte hinten in dieser Gebrauchsanweisung).
- Das 2. Signal gibt an, dass der Backvorgang abgeschlossen ist.
- ACHTUNG: Backform und Brot sind heiß! Topfhandschuhe verwenden, um die Backform aus der Brotbackmaschine und das Brot aus der Form herauszunehmen. Das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.
- ACHTUNG: Es kann passieren, dass die Knethaken im Brot stecken bleiben. In diesem Fall die Knethaken vorsichtig entfernen. Darauf achten, dass diese ebenfalls heiß sind!
- Wenn noch ein Brot gebacken werden soll, muss man einige Minuten warten, bis die Maschine ausreichend abgekühlt ist. Es ertönt ein Signalton und in der Anzeige erscheint „HOT“, wenn die Brotbackmaschine noch nicht kalt genug ist.
- Die Maschine nach dem Backen ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Frisch gebackenes Brot lässt sich am besten mit einem elektrischen Messer von Princess schneiden (Art. 2952).



BEDIENUNGSPANEEL
Mit der Start/Reset-Taste kann die Brotbackmaschine ein- und ausgeschaltet werden.

Einschalten: Die Start/Reset-Taste drücken.
Ausschalten: 3 bis 5 Sekunden auf die Start/Reset-Taste drücken.
ACHTUNG: Wenn die Brotbackmaschine während des Backprozesses ausgeschaltet wird, wird das laufende Programm nicht abgeschlossen, sondern beginnt wieder von vorn.

SELECT COURSE (PROGRAMMAUSWAHL)

Menüauswahl	Angabe auf dem Bedienungspaneel	Beschreibung	Dauer (bei Bräunungsgrad medium)
1	Basic	Basis	3:45
2	Basis Wheat	Basis Weizen	3:55
3	Basic Dough	Basis Teig	2:05
4	Quick	Schnell	2:08
5	Quick Wheat	Schnell Weizen	2:28
6	Quick Dough	Schnell Teig	0:45
7	Jam	Konfitüre	1:20
8	Cake	Kuchen	2:00
9	Sandwich	Sandwich	3:35
10	Home Made	Eigenes Rezept	Einstellbar

• ***Basic***
Für die Zubereitung von Weiß- und Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet. Die Brotbackmaschine knetet den Teig 3 Mal. Nach dem 1. Knetvorgang ertönt ein Signalton. Nach Ertönen dieses Signaltons können extra Zutaten hinzugefügt werden. Das gesamte Programm dauert 3 Stunden und 45 Minuten.

• ***Basic Wheat***
Für die Zubereitung von Weizenvollkornbrot. Die Brotbackmaschine knetet 2 Mal, der Teig geht langsamer auf und bäckt länger. Das Programm dauert 3 Stunden und 55 Minuten.

• ***Basic Dough***
Mit diesem Programm kann Teig für beispielsweise Brötchen oder Pizzas oder alle anderen Rezepte, für die ein Teig benötigt wird, geknetet werden. Mit diesem Programm kann außerdem Konfitüre gerührt werden.
Das Programm dauert 2 Stunden und 5 Minuten.

• ***Quick*** (häufig verwendetes Programm)
Für die Zubereitung von Weiß- und Mischbrot. Die Brotbackmaschine knetet den Teig 2 Mal. Vor dem 2. Knetvorgang ertönt ein Signalton. Jetzt können die extra Zutaten hinzugefügt werden. Das Aufgehen des Teiges wird verkürzt und das Backen geht dadurch schneller. Das Programm dauert 2 Stunden und 8 Minuten.

• ***Quick Wheat***
Für die Zubereitung von Baguette. Der Teig wird 2 Mal geknetet, das Aufgehen des Teiges wird verlängert, genauso wie die Backzeit. Dadurch entsteht eine dickere Kruste. Das Programm dauert 2 Stunden und 28 Minuten. Dieses Programm kann übrigens auch für andere Brotsorten verwendet werden.

• ***Quick Dough***
Für die Zubereitung von Teig. Die Brotbackmaschine knetet lediglich den Teig.
Das Programm dauert 45 Minuten.

• ***Jam***
Ein Programm für die Zubereitung von Konfitüre. Das Programm dauert 1 Stunden und 20 Minuten.

• ***Cake***
Für die Zubereitung köstlicher Kuchen. Die Brotbackmaschine knetet den Teig 2 Mal. Das Programm dauert 2 Stunden.



• ***Sandwich***
Das Programm dauert 3 Stunden und 35 Minuten.

• ***Home Made***
Hier kann ein persönliches Rezept einprogrammiert werden. Dann muss das gesamte Programm durchlaufen werden: Kneten, Aufgehen, Backen usw. Bei dieser Funktion kann man die Tasten „CYCLE“ und „TIME“ benutzen.

CRUST CONTROL (BRÄUNUNGSGRAD)
Der Bräunungsgrad der Kruste kann durch Eindrücken der „Crust Control“-Taste eingestellt werden.
- Light (= Hell)
- Medium (= Mittelbraun)
- Dark (= Dunkel)

Bei den in der Übersicht angegebenen Zeiten wurde vom Bräunungsgrad Medium ausgegangen. Wenn ein anderer Bräunungsgrad eingestellt wird, verändern sich die Zeiten entsprechend! Diese Funktion kann nur bei den Programmen 1, 4, 8 und 10 verwendet werden.

TIMER-Funktion
Die Timer-Funktion sorgt dafür, dass sich die Brotbackmaschine einige Stunden später automatisch einschaltet. So kann der Backvorgang beispielsweise nachts beginnen. Diese Funktion kann nur bei den Programmen 1, 2, 3, 9 und 10 verwendet werden.

Beispiel:
Alle Zutaten in die Backform geben und darauf achten, dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit, dem Salz und der Butter in Berührung kommt.
Mit der Menü-Taste das gewünschte Programm auswählen und mit der „Crust Control“-Taste gegebenenfalls den gewünschten Bräunungsgrad einstellen.
Es ist 22.00 Uhr und am nächsten Morgen sollen um 07.15 Uhr frische Brötchen bereit stehen. Die Zeitdifferenz beträgt in diesem Fall 9 Stunden und 15 Minuten. Der Timer muss also auf 9:15 eingestellt werden.

LOAF SIZE (BROTGRÖSSE)
Mit dieser Funktion kann das Teigvolumen festgelegt werden.
1.5 lb steht für 1,5 Pfund (geeignet zum Backen eines Brotes von 600 Gramm).
2.0 lb steht für 2,0 Pfund (geeignet zum Backen eines Brotes von 800/900 Gramm).
Diese Funktion kann nur bei den Programmen 1, 2 und 9 verwendet werden.

PREHEAT-FUNKTION (VORHEIZEN)
Diese Brotbackmaschine wird standardmäßig erst einige Minuten vorgeheizt. Die Vorheizzeit variiert von 5 bis 40 Minuten und in der Anzeige erscheint dann der Text „pre-heat“.

STÖRUNGEN
Tritt während des Backens eine Stromstörung auf, schaltet sich die Brotbackmaschine automatisch wieder ein, wenn die Störung weniger als 30 Minuten dauert. Das Programm wird an der Stelle, wo es unterbrochen wurde, fortgesetzt. Dauert die Störung länger als 30 Minuten, dann wird das Backen nicht fortgesetzt und muss die Maschine erneut eingeschaltet werden.

HINWEISE ZU DEN REZEPTEN
Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, müssen die Mengenangaben der Zutaten eingehalten werden.
Dafür den mitgelieferten Messbecher und Messlöffel oder eine Waage benutzen.
Der Messbecher ist 250 ml groß. Darauf achten, dass das Wasser nicht zu kalt ist. Die beste Temperatur ist „handwarm“ (28 bis 30 °C).
Der große Messlöffel ist 15 ml groß und entspricht der Größe eines Esslöffels. Der kleine Messlöffel ist 5 ml groß und entspricht der Größe eines Teelöffels.
Bei jedem Rezept hat man die Wahl zwischen frischer und Trockenhefe.



Mögliche Probleme beim Brotbacken

Das Brot geht nicht auf:
* zu alte Hefe
* zu wenig Wasser
* zu viel Salz
* falsche Mengen
* Die Hefe unter das Mehl mischen, sodass sie nicht mit dem Salz, der Butter und der Flüssigkeit in Berührung kommt.

Das Brot geht zu hoch auf:
* weniger Hefe verwenden
* weniger Wasser verwenden
* mehr Salz verwenden

Das Brot sieht aus wie ein „Krater:
* zu viel Wasser verwendet
* 2 extra Esslöffel Mehl verwenden
* das Brot war zu lange in der Backform

Das Brot ist zu schwer:
* 2 extra Esslöffel Wasser verwenden

Im Brot sind Löcher:
* 2 Esslöffel Wasser weniger verwenden
* etwas weniger Hefe verwenden
* mehr Salz verwenden

REINIGUNG UND WARTUNG
Die Brotbackmaschine vor dem Erstgebrauch mit einem schonenden Reinigungsmittel säubern und auch die Knethaken reinigen. Die Maschine gut abkühlen lassen, bevor sie gereinigt und weggeräumt wird. Nach etwa einer halben Stunde ist die Brotbackmaschine so weit abgekühlt, dass sie wieder zum Backen oder zur Teigzubereitung benutzt werden kann.
Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen und die Maschine abkühlen lassen.
Niemals aggressive Reinigungsmittel wie chemische Reinigungsmittel, Ofenreiniger usw. benutzen.
Alle Zutaten und Krümel vom Deckel, dem Gehäuse und der Backform mit einem feuchten Tuch entfernen.
Die Brotbackmaschine nie in Wasser tauchen und auch nie mit Wasser befüllen.
Das Gehäuse innen und außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Die Maschine nach jeder Benutzung sorgfältig reinigen und trocknen. Die Knethaken und die Achsen müssen sofort nach jeder Benutzung gereinigt werden.
Wenn die Knethaken nach der Benutzung in der Backform bleiben, können sie später nur mühsam entfernt werden. In diesem Fall muss die Backform mit warmem Wasser gefüllt und 30 Minuten lang stehen gelassen werden. Dann die Knethaken entfernen und reinigen. Die Backform und Knethaken sind mit einer Antihaftbeschichtung ausgestattet. Deshalb niemals Küchengeräte aus Metall benutzen, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann. Es ist normal, dass die Farbe der Antihaftbeschichtung nach einigen Backvorgängen matt wird. Das hat jedoch keinen Einfluss auf die Funktionsfähigkeit der Beschichtung. Vor dem Wegräumen der Maschine kontrollieren, ob sie vollständig abgekühlt, gereinigt und trocken ist. Die Brotbackmaschine immer mit geschlossenem Deckel aufbewahren.

PROGRAMM 10 „Home Made“

Beschreibung	**Standard**	**Kann auf die Minute eingestellt werden von**
Preheat (Vorheizen)	22 Minuten	Off - 30 Minuten
Knead (Kneten) 1	20 Minuten	Off - 25 Minuten
Rise (Aufgehen) 1	45 Minuten	Off - 120 Minuten
Knead (Kneten) 2		Off - 15 Minuten
Rise (Aufgehen) 2	85 Minuten	Off - 120 Minuten
Rise (Aufgehen) 3	Off	Off -120 Minuten
Bake (Backen)	60 Minuten	Off - 60 Minuten
Keep warm (Warmhaltefunktion)	60 Minuten	Off - 60 Minuten



Mehrmals die „SELECT COURSE“-Taste drücken, bis Programm 10 in der Anzeige erscheint.

Auf „CYCLE“ drücken, bis „preheat“ zusammen mit einer Zahl für die Zeitangabe in der Anzeige erscheint. Auf „TIME“ drücken, bis die gewünschte Zeit eingestellt ist, und durch Drücken auf „CYCLE“ bestätigen.

Durch nochmaliges Drücken auf „CYCLE“ gelangt man zum nächsten Schritt der Brotzubereitung. Auf „TIME“ drücken, wenn diese Einstellung angepasst werden soll.

Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis alle Zeiten wunschgemäß eingestellt sind und auf START/RESET drücken, um die Gesamtzeit anzuzeigen.

Wenn das Programm verschoben werden soll, auf den TIMER drücken, bis die gewünschte Gesamtzeit angegeben wird.
Nochmals auf START/RESET drücken, um die Brotbackmaschine einzuschalten.
(Wenn nochmals auf START/RESET gedrückt wird, gehen die Einstellungen auf Null zurück.)

UMRECHNUNGSTABELLE

1 Teelöffel	4 Gramm	5 ml	1/30Tasse
1 Esslöffel	12 Gramm	15 ml	1/10Tasse

EINIGE BROTREZEPTE

PRINCESS-Brot:
Programm: Basic

Rezept für:	600 Gramm	600 Gramm	800 Gramm	800 Gramm
Weißmehl	350 Gramm	2 9/10Tasse	500 Gramm	4 1/5 Tasse
Wasser	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Zucker	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Salz	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
frische Hefe oder	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	15 Gramm	3 1/2 Teelöffel
Trockenhefe	4 Gramm	1 Teelöffel	6 Gramm	1 1/2 Teelöffel
Fenchel	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Anis	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

(mit Käse, Schinken oder Marmelade servieren)

Lieblingsrezept des PRINCESS-Bäckers
Programm: Basic

Rezept für:	600 Gramm	600 Gramm	800 Gramm	800 Gramm
Weißmehl	320 Gramm	2 7/10 Tasse	450 Gramm	3 1/2 Tasse
Wasser oder Milch	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Butter	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Zucker	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Salz	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
frische Hefe oder	20 Gramm	5 Teelöffel	25 Gramm	2 Esslöffel
Trockenhefe	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Eigelb	1 Stück	1	2 Stück	2
Zimt	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Füllung:				
geraspelter Apfel		150 Gramm	150 Gramm	250 Gramm
250 Gramm				

Weißbrot
Programm: Basic

Rezept für:	600 Gramm	600 Gramm	800 Gramm	800 Gramm
Weißmehl	350 Gramm	350 Gramm	500 Gramm	500 Gramm
Wasser	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	15 Gramm	3 1/2 Teelöffel
Zucker	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel

Salz	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
frische Hefe oder	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	15 Gramm	3 1/2 Teelöffel
Trockenhefe	4 Gramm	1 Teelöffel	6 Gramm	1 1/2 Teelöffel

Milchbrot
Programm: Basic

Rezept für:	600 Gramm	600 Gramm	800 Gramm	800 Gramm
Weißmehl	350 Gramm	350 Gramm	500 Gramm	500 Gramm
Milch	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Zucker	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Salz	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
frische Hefe oder	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	15 Gramm	3 1/2 Teelöffel
Trockenhefe	4 Gramm	1 Teelöffel	6 Gramm	1 1/2 Teelöffel

Rahmweißbrot
Programm: Basic

Rezept für:	600 Gramm	600 Gramm	800 Gramm	800 Gramm
Weißmehl	350 Gramm	350 Gramm	500 Gramm	500 Gramm
Milch	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Butter	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Farinzucker	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Salz	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
frische Hefe oder	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	15 Gramm	3 1/2 Teelöffel
Trockenhefe	4 Gramm	1 Teelöffel	6 Gramm	1 1/2 Teelöffel

Weizenbrot
Programm: Basic

Rezept für:	600 Gramm	600 Gramm	800 Gramm	800 Gramm
Vollkornmehl	200 Gramm	200 Gramm	300 Gramm	300 Gramm
Weißmehl	150 Gramm	150 Gramm	200 Gramm	200 Gramm
Wasser	230 ml	230 ml	320 ml	320 ml
Margarine	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Zucker	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Salz	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
frische Hefe oder	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	15 Gramm	3 1/2 Teelöffel
Trockenhefe	4 Gramm	1 Teelöffel	6 Gramm	1 1/2 Teelöffel

Vollkornbrot
Programm: Basic

Rezept für:	600 Gramm	600 Gramm	800 Gramm	800 Gramm
Vollkornmehl	350 Gramm	350 Gramm	500 Gramm	500 Gramm
Wasser	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Zucker	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Salz	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
frische Hefe oder	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	15 Gramm	3 1/2 Teelöffel
Trockenhefe	4 Gramm	1 Teelöffel	6 Gramm	1 1/2 Teelöffel

Eierbrot
Programm: Basic

Rezept für:	600 Gramm	600 Gramm	800 Gramm	800 Gramm
Weißmehl	350 Gramm	350 Gramm	500 Gramm	500 Gramm
Wasser	200 ml	200 ml	275 ml	275 ml
Margarine	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Zucker	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Salz	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
frische Hefe oder	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	15 Gramm	3 1/2 Teelöffel
Trockenhefe	4 Gramm	1 Teelöffel	6 Gramm	1 1/2 Teelöffel
Eigelb	1 Stück	1	2 Stück	2

Landbrot
Programm: Basic

Rezept für:	600 Gramm	600 Gramm	800 Gramm	800 Gramm
Landmehl	350 Gramm	350 Gramm	500 Gramm	500 Gramm
Wasser	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Zucker	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Salz	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
frische Hefe oder	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	15 Gramm	3 1/2 Teelöffel
Trockenhefe	4 Gramm	1 Teelöffel	6 Gramm	1 1/2 Teelöffel

Kleiebrot
Programm: Basic

Rezept für:	600 Gramm	600 Gramm	800 Gramm	800 Gramm
Vollkornmehl	300 Gramm	300 Gramm	450 Gramm	450 Gramm
Weizenkleie	30 Gramm	1/2 Tasse	50 Gramm	1/2 Tasse
Wasser	250 ml	250 ml	375 ml	375 ml
Margarine	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Zucker	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Salz	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
frische Hefe oder	15 Gramm	3 1/2 Teelöffel	20 Gramm	1 2/3 Esslöffel
Trockenhefe	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	8 Gramm	2 Teelöffel

Leinsamenbrot
Programm: Basic

Rezept für:	600 Gramm	600 Gramm	800 Gramm	800 Gramm
Roggenmehl	150 Gramm	150 Gramm	225 Gramm	225 Gramm
Weißmehl	150 Gramm	150 Gramm	225 Gramm	225 Gramm
Wasser	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Zucker	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Salz	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
frische Hefe oder	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	15 Gramm	3 1/2 Teelöffel
Trockenhefe	4 Gramm	1 Teelöffel	6 Gramm	1 1/2 Teelöffel
Essig	1 1/2 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel	3 Teelöffel	3 Teelöffel
Leinsamen	50 Gramm	1/2 Tasse	60 Gramm	60 Gramm
Kümmel	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

Rosinenbrot
Programm: Basic

Rezept für:	600 Gramm	600 Gramm	800 Gramm	800 Gramm
Weißmehl	320 Gramm	320 Gramm	450 Gramm	450 Gramm
Wasser	190 ml	190 ml	270 ml	270 ml
Butter	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Zucker	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Salz	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
frische Hefe oder	20 Gramm	5 Teelöffel	25 Gramm	2 Esslöffel
Trockenhefe	6 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Füllung:				
Rosinen	200 Gramm	1 2/3 Tasse	250 Gramm	2 Tassen
Korinthen	100 Gramm	4/5 Tasse	100 Gramm	4/5 Tasse

Müslibrot
Programm: Basic

Rezept für:	600 Gramm	600 Gramm	800 Gramm	800 Gramm
Vollkornmehl	200 Gramm	200 Gramm	250 Gramm	250 Gramm
Weißmehl	120 Gramm	120 Gramm	200 Gramm	200 Gramm
Wasser215 ml	215 ml	300 ml	300 ml	
Margarine	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel

Zucker5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	
Salz5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	
frische Hefe oder	20 Gramm	5 Teelöffel	25 Gramm	2 Esslöffel
Trockenhefe	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Füllung:				
Rosinen	100 Gramm	1 1/2 Tasse	200 Gramm	1 2/3 Tasse
Müsli100 Gramm	1 1/2 Tasse	150 Gramm	1 1/2 Tasse	

Speckbrot
Programm: Basic

Rezept für:	600 Gramm	600 Gramm	800 Gramm	800 Gramm
Vollkornmehl	200 Gramm	1 2/3 Tasse	300 Gramm	2 1/2 Tasse
Weißmehl	150 Gramm	1 1/2 Tasse	200 Gramm	1 2/3 Tasse
Wasser	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Zucker	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Salz	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
frische Hefe oder	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	15 Gramm	3 1/2 Teelöffel
Trockenhefe	4 Gramm	1 Teelöffel	6 Gramm	1 1/2 Teelöffel
Füllung:				
gekochter Speck	75 Gramm	2/3 Tasse	100 Gramm	4/5 Tasse
Schalotte	1/2	1/2	1	1

Mehrkornbrot
Programm: Basic

Rezept für:	600 Gramm	600 Gramm	800 Gramm	800 Gramm
Mehrkornmehl	350 Gramm	2 9/10 Tasse	500 Gramm	4 1/8 Tasse
frische Hefe oder	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	15 Gramm	3 1/2 Teelöffel
Trockenhefe	4 Gramm	1 Teelöffel	6 Gramm	1 1/2 Teelöffel
Salz	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Zucker	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Butter	5 Gramm	1 1/2 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Wasser	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml

Bei „normalem Brot“ kann auch Folgendes ausprobiert werden:
Den Teig nach dem letzten Knetvorgang, bevor die Maschine mit dem Backen beginnt, mit Wasser besprühen und Sesam oder Mohn darüber streuen.

Erdbeerkonfitüre
Programm: Jam
Frische Erdbeeren 900 Gramm
Gelierzucker 500 Gramm
Zitronensaft 1 großer Messlöffel

KUCHENREZEPT
Zutaten:
3 Eier
4 Esslöffel Milch
250 Gramm Kuchenmehl
250 g Butter (Zimmertemperatur)
200 Gramm Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Extra Zutaten für Schokoladenkuchen
50 Gramm Kakaopulver



Wie folgt vorgehen:
Zuerst die Eier und die Milch schlagen. Danach die Mischung in die Backform füllen. Anschließend die Hälfte des Kuchenmehls, dann die Butter, den Zucker, das restliche Kuchenmehl, den Vanillezucker und das Kakaopulver (für Schokoladenkuchen) in die Backform geben. Programm 8 (Cake) und „Crust Control“ auf Medium einstellen.

Wenn der Backprozess abgeschlossen ist, den Kuchen nicht sofort aus der Form nehmen, sondern erst kurz abkühlen lassen!

PRINCESS-TIPPS
- Die Brotbackmaschine ausschließlich für die in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Zwecke verwenden.
- Zweckwidriger Gebrauch kann gefährlich sein.
- Vorsichtig sein, wenn sich bei Verwendung der Brotbackmaschine Kinder in der Nähe befinden.
- Kinder die Brotbackmaschine niemals unbeaufsichtigt benutzen lassen.
- Die Brotbackmaschine, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Brotbackmaschine nicht im Freien verwenden.
- Die Brotbackmaschine nicht auf ein feuchtes Tuch stellen.
- Die Brotbackmaschine auf eine gerade Unterlage stellen.
- Die Maschine nicht in die Nähe eines Ofens, Gasherdes o. Ä. stellen.
- Darauf achten, dass das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, um zu vermeiden, dass jemand darüber fallen kann.
- Den Netzstecker immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Darauf achten, dass das Kabel nicht mit einem heißen Gegenstand in Berührung kommt.
- Das Gehäuse der Brotbackmaschine niemals während des Backvorgangs öffnen.
- Die Brotbackmaschine nicht in der Nähe leicht entzündlicher Stoffe benutzen.
- Bei der Benutzung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass es den gleichen Anforderungen entspricht wie die Brotbackmaschine.
- Immer den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät gereinigt oder nicht benutzt wird.
- Vorsichtig mit einer heißen Brotbackmaschine umgehen, da bei Berührungen Brandwunden entstehen können.
- Die Brotbackmaschine nicht mit nassen Händen benutzen.
- In der Backform keine Gegenstände aus Metall benutzen.
- Ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör benutzen.
- Die Brotbackmaschine an 230 Volt Wechselstrom anschließen.
- Die Brotbackmaschine bei auftretenden Mängeln nicht mehr benutzen, sondern von einem anerkannten Fachmann überprüfen lassen.
- Die Brotbackmaschine nicht mit einem Handtuch oder einem anderen Gegenstand zudecken.
- Niemals mehr als die angegebenen Mengen in die Brotbackmaschine geben, da der Brotteig sonst aus der Backform läuft.

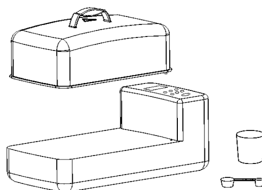
MÁQUINA PANIFICADORA PRINCESS SILVER ART. 1935

Primero lea en su totalidad estas instrucciones de uso y guárdelas para una posible consulta en el futuro. Compruebe que el tipo de suministro eléctrico de su domicilio coincida con el de este aparato. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma a tierra.

Esta máquina panificadora totalmente automática mezcla, amasa la masa, cuece el pan y luego pasa a la función de mantenimiento en caliente (para mantener el pan apetitoso, recién hecho y crujiente). Pan recién hecho en cualquier momento, a su gusto. Sirve también para regímenes especiales.
El color de la corteza se puede ajustar en claro, medio y oscuro.
Esta máquina panificadora dispone de una tapa extraíble que permite un fácil acceso al molde para cocer.
Esta máquina panificadora única está provista de 9 programas fijos digitales, un temporizador (para despertarse con el olor a pan recién hecho), una amplia pantalla LCD, un molde para cocer extraíble, con capa antiadherente y 2 mezcladores para un resultado óptimo. Se suministra con vaso de medida y cuchara de medida.
Además dispone de una ‘función de programación libre’, que permite que usted mismo ajuste los diversos pasos de programa, como amasar, subir y cocer, ¡ideal para programar su receta favorita!



COMPONENTES DE LA MÁQUINA PANIFICADORA
1) tapa
2) panel de control
3) molde para cocer
4) carcasa inferior
5) pies



USO DE LA MÁQUINA PANIFICADORA
Coloque la máquina en una superficie sólida, llana y no inflamable (no sobre un mantel de plástico, por ejemplo) y tampoco cerca de un horno, estufa u otras fuentes de calor. Mantenga un espacio libre de al menos 5 cm entre la máquina y las paredes. No coloque tampoco la máquina en un lugar húmedo y no la utilice en el exterior. Durante el uso, la máquina se calienta, por consiguiente, agárrela únicamente por las asas y mantenga alejados de ella a los niños. Para sacar el molde de cocer caliente de la máquina, le aconsejamos que use agarradores o manoplas. No utilice metales (cuchillos, etc.) para manejar el molde de cocer pues ello dañaría su capa antiadherente. Manipule la máquina siempre con las manos secas.

Antes de usar por primera ver los moldes para cocer y el brazo amasador, lávelos cuidadosamente con agua caliente con un poco de jabón y séquelos después. Durante el primer uso puede producirse algo de humo. Esto es normal en componentes térmicos nuevos y desaparecerá al poco tiempo.

¡Asegúrese de que la tapa esté puesta correctamente en el aparato! En caso contrario, se indicará en la pantalla (con la palabra intermitente "LID"). Una vez colocada bien la tapa, el aparato volverá a funcionar.

DESCRIPCIÓN PASO A PASO
A continuación se describe brevemente todo el proceso paso a paso. Los términos empleados se aclararán más adelante en este manual.
- Retire el molde para cocer de la panificadora y coloque los 2 brazos amasadores en los ejes, uno enfrente del otro.
- Pese los ingredientes según la receta y póngalos en el molde para cocer. Primero la harina. Ponga la levadura en un pequeño hueco de la harina. A continuación, la sal, la mantequilla o aceite y el azúcar, cada uno en una esquina distinta. Vierta agua o leche por los bordes. (La levadura nunca debe entrar en contacto directo con el agua, la sal, la mantequilla o el aceite. Esto es muy importante al establecer el tiempo de cocción mediante el botón 'Timer' (temporizador).
- Coloque el molde para cocer en la panificadora y encájela firmemente. El molde para cocer debe quedar bien sujeto por los encajes de sujeción.
- Cierre la tapa y enchúfelo a la corriente; en la pantalla aparecerá 3:45.
- Seleccione el programa deseado con el botón 'SELECT COURSE' (SELECCIÓN DE PLATO).
- Con el botón 'CRUST CONTROL' (CONTROL DEL TUESTE) seleccione el nivel de tueste (claro, medio u oscuro). Puede utilizar esta opción con los programas 1, 4, 8 y 10.
- Si desea usar la función TIMER (TEMPORIZADOR), lo puede hacer en este momento (sólo disponible para los programas 1, 2, 3, 9 y 10).
- Pulse el botón 'START' (INICIO).
- Después de la primera señal se pueden añadir, si se desea, los ingredientes adicionales de relleno (consulte las recetas al final de este manual).
- El segundo pitido indica que se ha finalizado el proceso de panificación.
- ADVERTENCIA ¡El molde para cocer y el pan están calientes! Use manoplas para sacar el molde de la panificadora y retirar el pan del mismo. Deje enfriar el pan aparte.
- NOTA: puede que los brazos amasadores se hayan quedado en el pan. En tal caso, se pueden retirar con cuidado. ¡Tenga en cuenta que están calientes!
- Para cocer otro pan deberá esperar unos minutos hasta que la panificadora se haya enfriado lo suficiente. La panificadora emitirá unos pitidos y aparecerá 'HOT' (CALIENTE) en la pantalla cuando no se haya enfriado lo necesario.
- Apague el aparato al acabar y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Para cortar fácilmente el pan recién hecho puede usar el cuchillo eléctrico de Princess (art. 2952).



PANEL DE CONTROL
Con el botón de start/reset (inicio/reajuste) puede encender y apagar la panificadora.

Para encender: pulse el botón “start/reset” (inicio/reajuste).
Para apagar: mantenga pulsado el botón “start/reset” (inicio/reajuste) hasta contar hasta 5.
NOTA: si apaga la panificadora durante el proceso de cocción, el programa no se completará sino que volverá a empezar desde el principio.

SELECCIÓN DE PLATO

Selección de menú	Ajuste del panel de control	Descripción	Duración (con grado de tueste medio)
1	Basic	Base	3:45
2	Basic wheat	Trigo base	3:55
3	Basic dough	Masa base	2:05
4	Quick	Rápido	2:08
5	Quick wheat	Trigo rápido	2:28
6	Quick dough	Masa rápida	0:45
7	Jam	Confitura	1:20
8	Cake	Bizcocho	2:00
9	Sandwich	Sandwich	3:35
10	Home made	Receta casera	ajustable

• ***Basic (base)***
Para cocer pan blanco o mezclado. Este programa es el más usado. La panificadora amasa la masa 3 veces. Después de amasar la primera vez, se oye un pitido. Tras este pitido se pueden añadir los ingredientes adicionales. El programa tarda 3 horas y 45 minutos en total.

• ***Basic wheat (trigo base)***
Para preparar pan de trigo integral. La panificadora amasa la masa dos veces, la masa sube y queda cocida. El programa tarda 3 horas y 55 minutos.

• ***Basic dough (masa base)***
Con este método puede amasar masa para sandwiches y pizzas, por ejemplo, o para cualquier otra receta que requiera masa. Con esta posición también se puede remover mermelada.
El programa tarda 2 horas y 5 minutos.

• ***Quick (rápido)*** (programa usado habitualmente)
Para cocer pan blanco o mezclado. La panificadora amasa la masa 2 veces y emite pitidos antes de empezar el segundo amasado. En este momento se pueden añadir los ingredientes. Se reduce el tiempo de subida de la masa y el horneado requiere menos tiempo. El programa tarda 2 horas y 8 minutos.

• ***Quick wheat (trigo rápido)***
Para cocer pan blanco francés. La masa se amasa dos veces; se alarga el tiempo de subida del pan y el tiempo de horneado. De este modo se obtiene una corteza más gruesa. El programa tarda 2 horas y 28 minutos. Este programa también se puede usar para otros tipos de pan.

• ***Quick dough (masa rápida)***
Para preparar masa. La panificadora sólo amasa la masa.
El programa tarda unos 45 minutos.

• ***Jam (confitura)***
Programa para hacer confitura. El programa tarda 1 hora y 20 minutos.

• ***Cake (bizcocho)***
Para preparar un delicioso bizcocho. La panificadora amasa 2 veces. El programa tarda 2 horas.

• ***Sandwich***
El programa tarda 3 horas y 35 minutos.

• ***Home made (receta casera)***
Para este proceso puede ajustar la panificadora usted mismo. Deberá pasar por todas las fases del programa: amasar, subir, amasar, cocer, etc. Con esta función puede usar los botones ‘CYCLE’ (CICLO) y ‘TIME’ (TIEMPO).



'CRUST CONTROL' (CONTROL DE TUESTE)
Con el botón 'crust control' se puede seleccionar el grado de tueste de la corteza.
- Claro
- Medio
- Oscuro

Los tiempos indicados en el esquema se basan en un grado de tueste medio de la corteza. Si selecciona otro grado de tueste, ¡el tiempo se adaptará automáticamente! Puede utilizar esta opción con los programas 1, 4, 8 y 10.

Función TIMER (TEMPORIZADOR)
Con el temporizador se puede ajustar la panificadora para que se encienda automáticamente al cabo de unas horas. De este modo puede ajustarla para que se encienda por la noche, por ejemplo. Puede utilizar esta opción con los programas 1, 2, 3, 9 y 10.

Ejemplo
Ponga todos los ingredientes en el molde del pan, asegurándose de que la levadura no se ponga en contacto con el líquido.
Con el botón de menú seleccione el programa deseado y con el botón "crust control" el tipo de tueste.
Son las 10 de la noche y desea tener a las 7.15 de la mañana siguiente pan recién hecho con la panificadora. La diferencia entre dichas horas es de 9 horas y 15 minutos. En este caso, el temporizador deberá ajustarse en 9:15.

LOAF SIZE (tamaño del pan)
Con esta función puede determinar el volumen de la masa.
1,5 lb representan 1,5 libras (680 gr) (volumen adecuado para cocer 600 gramos de pan).
2,0 lb representan 2,0 libras (910 gr) (volumen adecuado para cocer 800/900 gramos de pan).
Esta opción sólo está disponible con los programas 1, 2 y 9.

FUNCIÓN DE PRECALENTADO
Esta panificadora se precalienta durante unos minutos (proceso estándar). Puede oscilar entre 5 y 40 minutos. En la pantalla aparece el texto "pre-heat".

FALLOS
Si se produce un corte de la alimentación eléctrica durante el proceso, la panificadora se volverá a activar automáticamente si el corte dura menos de 30 minutos. El programa proseguirá desde el punto donde quedó interrumpido. En caso de un corte eléctrico superior a los 30 minutos, la máquina no continuará el proceso de horneado y usted deberá volver a iniciar la panificadora.

OBSERVACIONES SOBRE LAS RECETAS
Para obtener siempre un resultado óptimo, ha de respetar las proporciones correctas de los ingredientes. Utilice el vaso de medida y la cuchara de medida suministrados, o utilice una báscula.
El vaso de medida es de 250 ml. No use agua demasiado fría; la temperatura ideal es la de la mano (de 28 a 30 °XC).
La cuchara de medida grande es de 15 ml y equivale a una cuchara de postre. La cuchara de medida pequeña es de 5 ml y equivale a una cucharilla de café.
En cada receta se mencionan levadura fresca y levadura seca; puede elegir entre las dos.

Posibles problemas durante la panificación

El pan no sube:
* La levadura es vieja.
* Falta de agua.
* Exceso de sal.
* Cantidades incorrectas.
* Ponga la levadura debajo de la harina, para evitar el contacto con la sal, la mantequilla o el agua.



El pan sube demasiado:
* Utilice menos levadura.
* Utilice menos agua.
* Utilice más sal.

El pan tiene aspecto de “cráter”:
* Se ha utilizado demasiada agua.
* Utilice 2 cucharadas de postre más de harina.
* El pan ha permanecido demasiado tiempo en el molde.

El pan pesa demasiado:
* Utilice 2 cucharadas de postre más de agua.

El pan presenta agujeros:
* Utilice 2 cucharadas de postre menos de agua.
* Utilice un poco menos de levadura.
* Utilice más sal.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
Antes del primer uso limpie la panificadora y los brazos amasadores con un detergente suave. Siempre debe dejar enfriar el aparato antes de limpiarlo y recogerlo. Al cabo de media hora aproximadamente, el aparato estará suficientemente enfriado para utilizarlo nuevamente para cocer o elaborar la masa.
Antes de limpiarlo, desenchúfelo de la toma de corriente y déjelo enfriar.
No utilice nunca productos limpiadores agresivos, como limpiadores químicos, limpiadores para horno, etc.
Elimine todos los ingredientes y migas de la tapa, la carcasa y el recipiente con un paño húmedo.
No sumerja nunca la panificadora en agua ni la rellene con agua.
Limpie la carcasa por el interior y exterior con un paño húmedo. Limpie y seque siempre el aparato cuidadosamente después de cada uso. Es preciso limpiar inmediatamente después de cada uso los brazos amasadores y los ejes.
Si se dejan los brazos amasadores en su posición tras usarlos, más tarde será más difícil retirarlos.
Si ello sucede, llene el molde para cocer con agua caliente y, después de 30 minutos, retire los brazos amasadores y límpielos. El molde para cocer y los brazos amasadores están cubiertos por una capa antiadherente, por eso no debe utilizar nunca utensilios metálicos para evitar dañar la superficie. Es normal que la capa antiadherente cambie el color después de varios horneados. Ello no afectará a su funcionamiento. Antes de recoger el aparato, asegúrese de que se haya enfriado totalmente y esté limpio y seco. Guarde siempre el aparato con la tapa cerrada.

PROGRAMA 10 ‘Home Made’ (receta casera)

Descripción	Estándar	Puede programarse en minutos desde:
Precalentar	22 min	Apagado - 30 min
Amasar 1	20 min	Apagado -25 min
Subir 1	45 min	Apagado -120 min
Amasar 2		Apagado -15 min
Subir 2	85 min	Apagado -120 min
Subir 3	apagado	Apagado -120 min
Cocer	60 min	Apagado -60 min
Mantener caliente	60 min	Apagado / 60 min

Pulse "SELECT COURSE" (SELECCIÓN DE PLATO) varas veces hasta que aparezca el programa 10.

Pulse ‘CYCLE’ (CICLO) hasta que aparezca “preheat” (precalentar) en pantalla, junto con un número que indica el tiempo correspondiente.
Pulse en “TIME” (TIEMPO) hasta seleccionar el tiempo deseado y confirme pulsando “CYCLE” (CICLO).

Pulsando de nuevo en “CYCLE” (CICLO) se continua con el paso siguiente de preparación del pan; pulse en “TIME” (TIEMPO) si desea ajustarlo.



Repítalo hasta programar todas las opciones deseadas y pulse “START/RESET” (INICIO/REAJUSTE) para ajustar el tiempo total.

Si desea retrasar el programa, pulse en “TIMER” (TEMPORIZADOR) hasta indicar el tiempo total deseado. Pulse de nuevo “START/RESET” (INICIO/REAJUSTE) para iniciar la panificadora. (Si mantiene pulsado “START/RESET” (INICIO/REAJUSTE) de nuevo, los ajustes se restablecerán).

TABLA DE CONVERSIÓN

1 cucharadita	4 gramos	5 ml	1/30 de vaso
1 cucharada de postre	12 gramos	15 ml	1/10 de vaso

ALGUNAS RECETAS DE PAN

Pan PRINCESS
Programa: Basic (base)

Receta para:	600 gramos	600 gramos	800 gramos	800 gramos
Harina blanca	350 gramos	2 9/10 de vaso	500 gramos	4 vasos y 1/5
Agua	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarina	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Azúcar	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Sal	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Levadura fresca o,	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2	15 gramos	3 cucharaditas y 1/2
Levadura seca	4 gramos	1 cucharadita	6 gramos	1 cucharadita y 1/2
Hinojo	1/2 de cucharadita	1/2 de cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita
Anís	1/2 de cucharadita	1/2 de cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

(tomar con queso, jamón o confitura)

Pan preferido del panadero de PRINCESS
Programa: Basic (base)

Receta para:	600 gramos	600 gramos	800 gramos	800 gramos
Harina blanca	320 gramos	2 vasos y 7/10	450 gramos	3 vasos y 1/2
Agua o leche	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Mantequilla	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Azúcar	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Sal	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Levadura fresca o,	20 gramos	5 cucharaditas	25 gramos	2 cucharadas de postre
Levadura seca	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Yema de huevo	1	1	2	2
Canela	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Relleno:				
Manzana rayada	150 gramos	150 gramos	250 gramos	250 gramos

Pan blanco
Programa: Basic (base)

Receta para:	600 gramos	600 gramos	800 gramos	800 gramos
Harina blanca	350 gramos	350 gramos	500 gramos	500 gramos
Agua	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarina	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	15 gramos	3 cucharaditas y 1/2
Azúcar	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Sal	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Levadura fresca o,	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2	15 gramos	3 cucharaditas y 1/2
Levadura seca	4 gramos	1 cucharadita	6 gramos	1 cucharadita y 1/2

Pan de leche
Programa: Basic (base)

Receta para:	600 gramos	600 gramos	800 gramos	800 gramos
Harina blanca	350 gramos	350 gramos	500 gramos	500 gramos
Leche	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarina	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2

Azúcar	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Sal	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Levadura fresca o,	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2	15 gramos	3 cucharaditas y 1/2
Levadura seca	4 gramos	1 cucharadita	6 gramos	1 cucharadita y 1/2

Pan blanco cremoso
Programa: Basic (base)

Receta para:	600 gramos	600 gramos	800 gramos	800 gramos
Harina blanca	350 gramos	350 gramos	500 gramos	500 gramos
Leche	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Mantequilla	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Azúcar moreno fino	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Sal	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Levadura fresca o,	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2	15 gramos	3 cucharaditas y 1/2
Levadura seca	4 gramos	1 cucharadita	6 gramos	1 cucharadita y 1/2

Pan semi-integral
Programa: Basic (base)

Receta para:	600 gramos	600 gramos	800 gramos	800 gramos
Harina de trigo integral	200 gramos	200 gramos	300 gramos	300 gramos
Harina blanca	150 gramos	150 gramos	200 gramos	200 gramos
Agua	230 ml	230 ml	320 ml	320 ml
Margarina	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Azúcar	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Sal	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Levadura fresca o,	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2	15 gramos	3 cucharaditas y 1/2
Levadura seca	4 gramos	1 cucharadita	6 gramos	1 cucharadita y 1/2

Pan integral
Programa: Basic (base)

Receta para:	600 gramos	600 gramos	800 gramos	800 gramos
Harina integral	350 gramos	350 gramos	500 gramos	500 gramos
Agua	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarina	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Azúcar	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Sal	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Levadura fresca o,	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2	15 gramos	3 cucharaditas y 1/2
Levadura seca	4 gramos	1 cucharadita	6 gramos	1 cucharadita y 1/2

Pan de huevo
Programa: Basic (base)

Receta para:	600 gramos	600 gramos	800 gramos	800 gramos
Harina blanca	350 gramos	350 gramos	500 gramos	500 gramos
Agua	200 ml	200 ml	275 ml	275 ml
Margarina	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Azúcar	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Sal	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Levadura fresca o,	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2	15 gramos	3 cucharaditas y 1/2
Levadura seca	4 gramos	1 cucharadita	6 gramos	1 cucharadita y 1/2
Yema de huevo	1	1	2	2

Pan oscuro
Programa: Basic (base)

Receta para:	600 gramos	600 gramos	800 gramos	800 gramos
Harina oscura	350 gramos	350 gramos	500 gramos	500 gramos
Agua	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarina	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Azúcar	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2

Sal	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Levadura fresca o,	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2	15 gramos	3 cucharaditas y 1/2
Levadura seca	4 gramos	1 cucharadita	6 gramos	1 cucharadita y 1/2

Pan de salvado
Programa: Basic (base)

Receta para:	600 gramos	600 gramos	800 gramos	800 gramos
Harina integral	300 gramos	300 gramos	450 gramos	450 gramos
Salvado de trigo	30 gramos	1/2 de vaso	50 gramos	1/2 vaso
Agua	250 ml	250 ml	375 ml	375 ml
Margarina	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Azúcar	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Sal	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Levadura fresca o,	15 gramos	3 cucharaditas y 1/2	20 gramos	1 cucharada de postre y 2/3
Levadura seca	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	8 gramos	2 cucharaditas

Pan con semillas
Programa: Basic (base)

Receta para:	600 gramos	600 gramos	800 gramos	800 gramos
Harina de centeno	150 gramos	150 gramos	225 gramos	225 gramos
Harina blanca	150 gramos	150 gramos	225 gramos	225 gramos
Agua	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarina	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Azúcar	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Sal	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Levadura fresca o,	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2	15 gramos	3 cucharaditas y 1/2
Levadura seca	4 gramos	1 cucharadita	6 gramos	1 cucharadita y 1/2
Vinagre	1 cucharadita y 1/2	1 cucharadita y 1/2	3 cucharaditas	3 cucharaditas
Linaza	50 gramos	1/2 vaso	60 gramos	60 gramos
Comino	1/2 de cucharadita	1/2 de cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan con pasas
Programa: Basic (base)

Receta para:	600 gramos	600 gramos	800 gramos	800 gramos
Harina blanca	320 gramos	320 gramos	450 gramos	450 gramos
Agua	190 ml	190 ml	270 ml	270 ml
Mantequilla	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Azúcar	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Sal	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Levadura fresca o,	20 gramos	5 cucharaditas	25 gramos	2 cucharadas de postre
Levadura seca	6 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Relleno:				
Pasas	200 gramos	1 vaso y 2/3	250 gramos	2 vasos
Pasas de Corinto	100 gramos	4/5 de vaso	100 gramos	4/5 de vaso

Pan de Muesli
Programa: Basic (base)

Receta para:	600 gramos	600 gramos	800 gramos	800 gramos
Harina integral	200 gramos	200 gramos	250 gramos	250 gramos
Harina blanca	120 gramos	120 gramos	200 gramos	200 gramos
Agua	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Margarina	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Azúcar	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Sal	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Levadura fresca o,	20 gramos	5 cucharaditas	25 gramos	2 cucharadas de postre
Levadura seca	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Relleno:				
Pasas	100 gramos	1 vaso y 1/2	200 gramos	1 vaso y 2/3
Muesli	100 gramos	1 vaso y 1/2	150 gramos	1 vaso y 1/2

Pan con tocino
Programa: Basic (base)

Receta para:	600 gramos	600 gramos	800 gramos	800 gramos
Harina integral	200 gramos	1 vaso y 2/3	300 gramos	2 vasos y 1/2
Harina blanca	150 gramos	1 vaso y 1/2	200 gramos	1 vaso y 2/3
Agua	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarina	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Azúcar	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Sal	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Levadura fresca o,	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2	15 gramos	3 cucharaditas y 1/2
Levadura seca	4 gramos	1 cucharadita	6 gramos	1 cucharadita y 1/2
Relleno:				
Tocino cocido	75 gramos	2/3 de vaso	100 gramos	4/5 de vaso
Chalote	1/2	1/2	1	1

Pan de cereales integrales
Programa: Basic (base)

Receta para:	600 gramos	600 gramos	800 gramos	800 gramos
Harina de cereales integrales	350 gramos	2 vasos y 9/10	500 gramos	4 vasos y 1/8
Levadura fresca o,	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2	15 gramos	3 cucharaditas y 1/2
Levadura seca	4 gramos	1 cucharadita	6 gramos	1 cucharadita y 1/2
Sal	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Azúcar	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Mantequilla	5 gramos	1 cucharadita y 1/2	10 gramos	2 cucharaditas y 1/2
Agua	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml

Anímese a intentar lo siguiente con “pan normal”:
Después del último amasado, rocíe la masa con agua y esparza en ella semillas de sésamo o de parilla.

Confitura de fresa
Programa: Jam (confitura)

Fresas frescas 900 gramos
Azúcar para confitar o confitura 500 gramos
Zumo de limón1 cucharada grande

RECETA PARA BIZCOCHO

Ingredientes
3 huevos
4 cucharadas de leche
250 gramos de harina para bizcocho
200 gramos de mantequilla (a temperatura ambiente)
200 gramos de azúcar
1 bolsita de azúcar de vainilla

Ingrediente adicional para un bizcocho de chocolate
50 gramos de cacao en polvo

El procedimiento es el siguiente:
Primero bata los huevos y la leche y vierta a continuación la mezcla en el molde para cocer. Luego, ponga la mitad de la harina para bizcocho, la mantequilla, el azúcar, el resto de la harina para bizcocho, el azúcar de vainilla y el cacao en polvo (para el bizcocho de chocolate) en el molde para cocer. Ajuste la panificadora en el programa 8 (“cake” - bizcocho) y el “crust control” (control de tueste) en medio.

Una vez terminado el proceso de cocción, ¡deje enfriar primero el bizcocho antes de sacarlo del molde!



SUGERENCIAS PRINCESS

- Use el equipo sólo para las funciones descritas en este manual.
- Un uso indebido podría tener consecuencias no deseadas.
- Tenga especial cuidado al usar la panificadora con niños cerca.
- Nunca deje que los niños usen la panificadora sin vigilancia.
- No sumerja nunca en agua u otros líquidos la panificadora, el cable o el enchufe.
- No utilice en el exterior la panificadora.
- No coloque la panificadora sobre un paño húmedo.
- Coloque la panificadora sobre una base plana.
- No la coloque sobre o cerca de un horno, una cocina de gas o cualquier otra fuente de calor.
- Preste atención a que el cable no cuelgue sobre el borde de una encimera o mesa, de modo que alguien pudiera tropezar con él.
- Enchúfela siempre a una conexión con toma de tierra.
- Tenga cuidado de que el cable no tenga contacto con objetos calientes.
- No abra nunca la carcasa ni la panificadora.
- No utilice la panificadora cerca de sustancias inflamables.
- Cuando use un cable alargador, asegúrese de que sea compatible con la panificadora.
- Desenchúfela siempre de la toma de corriente cuando no la use o cuando vaya a limpiarla.
- Tenga cuidado cuando la panificadora esté caliente, ya que podría causarle serias quemaduras.
- No toque la panificadora con las manos mojadas.
- No utilice objetos metálicos en el molde de pan.
- Utilice únicamente componentes recomendados por el fabricante.
- Conecte la panificadora a una toma de corriente alterna de 230 voltios.
- No use la panificadora cuando se haya dañado; hágala revisar por un técnico cualificado.
- No tape la panificadora con una toalla u otros objetos.
- No introduzca nunca en la panificadora cantidades superiores a las recomendadas puesto que la masa desbordaría del molde.

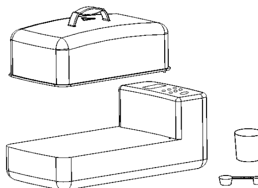
PRINCESS SILVER BREADMAKER ART. 1935

Leggete attentamente queste istruzioni d’uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Verificate che la tensione di alimentazione dell’apparecchio corrisponda a quella della vostra abitazione. Collegate l’apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa e terra.

Questa macchina per il pane completamente automatica mescola ed impasta gli ingredienti, cuoce il pane e lo mantiene caldo (per mantenerlo fresco e croccante). Pane sempre fresco, secondo i propri gusti. Ideale anche in caso di diete particolari. La doratura della crosta è regolabile su chiara, media e scura.
Il coperchio della macchina per il pane è rimovibile, par facilitare l'accesso allo stampo di cottura.
Questa macchina per il pane, unica nel suo genere, è dotata di 9 programmi digitali, timer (per svegliarvi con l'odore del pane fresco), grande display LCD, stampo per cottura estraibile con strato antiaderente e 2 coltelli per impastare, per un risultato ottimale. Completa di misurino e bicchiere dosatore.
La macchina è, inoltre, dotata di una funzione "liberamente programmabile", con la quale è possibile impostare personalmente le varie fasi della preparazione, come l'impasto, la lievitazione e la cottura; ideale per memorizzare la vostra ricetta personalizzata!

COMPONENTI DELLA MACCHINA PER IL PANE

1) coperchio
2) pannello di comando
3) stampo di cottura
4) base dell'alloggiamento
5) piedi



USO DELLA MACCHINA PER IL PANE
Posizionate la macchina su una superficie solida, piana e non infiammabile (quindi non su una tovaglia di plastica) e non vicino ad un forno, ad un fornello o simili. Lasciate uno spazio di almeno 5 cm fra la macchina ed eventuali pareti. Non posizionate la macchina nemmeno in un luogo umido e non utilizzatela all'esterno. Durante l'uso la macchina si riscalda, quindi afferratela solo per i manici e tenetela lontana dalla portata dei bambini. Per togliere lo stampo di cottura caldo dalla macchina, si raccomanda di delle utilizzare presine o dei guanti da forno.



Non utilizzate utensili metallici (ad es. coltelli) all'interno dello stampo, per non danneggiare lo strato antiaderente. Toccate la macchina sempre solo con le mani asciutte.

Prima di usare la macchina per la prima volta lavate accuratamente con acqua e detersivo, risciacquate ed asciugate lo stampo di cottura ed i coltelli per impastare. Durante il primo impiego la macchina può produrre un po’ di fumo. Questo fenomeno è normale, in quanto gli elementi riscaldanti sono nuovi, e scompare automaticamente in breve tempo.

Assicuratevi che il coperchio sia posizionato correttamente sulla macchina! In caso contrario comparirà un messaggio d'errore sul display (la parola 'LID' lampeggia). Non appena posizionerete correttamente il coperchio, la macchina riprenderà a funzionare normalmente.

DESCRIZIONE PASSO PER PASSO
Qui di seguito viene sinteticamente descritto l'intero processo, suddiviso in vari passi. I termini usati vengono spiegati dettagliatamente più avanti nelle istruzioni d'uso.

- Estraete lo stampo dalla macchina per il pane e montate i 2 coltelli per impastare rivolti l’uno verso l’altro sugli assi all’interno dello stampo.
- Pesate gli ingredienti secondo la ricetta e versateli nello stampo. Versate per prima la farina. Disponete il lievito in una fossetta praticata in cima alla farina. Quindi versate il sale in un angolo, e l’olio o il burro in un altro angolo, come anche lo zucchero. Versate l’acqua o il latte lungo i bordi. (il lievito non deve mai venire a contatto diretto con l’acqua, il sale ed il burro o l’olio. Questo è importante soprattutto quando programmate una cottura ritardata con il 'Timer').
- Inserite lo stampo nella macchina per il pane premendola con forza verso il fondo. Una volta inserito, lo stampo di cottura viene saldamente trattenuto dagli appositi fermi.
- Chiudete il coperchio ed inserite la spina nella presa di alimentazione. Sul display comparirà la scritta 3:45.
- Selezionate il programma desiderato con il tasto ‘SELECT COURSE’.
- Selezionate il grado di doratura desiderato (chiara, media, scura) con il tasto ‘CRUST CONTROL’. Tale impostazione è possibile con i programmi 1, 4, 8 e 10.
- Se volete utilizzare la funzione di cottura ritardata, potete impostare il TIMER (solo con i programmi 1, 2, 3, 9 e 10).
- Premete il tasto 'START'.
- Dopo il 1° segnale acustico potete eventualmente inserire altri ingredienti per il ripieno. (vedi le ricette riportate in fondo alle presenti istruzioni)
- Il 2° segnale acustico indica il termine del processo di cottura.
- ATTENZIONE! Lo stampo ed il pane sono caldi! Indossate dei guanti da forno per togliere lo stampo dalla macchina ed estrarre il pane dallo stampo. Lasciate raffreddare il pane su una griglia.
- ATTENZIONE: Può accadere che i coltelli per impastare rimangano nel pane. In tal caso sarà sufficiente estrarli delicatamente. Fate però attenzione perché i coltelli sono caldi!
- Se volete cuocere un altro pane, dovete attendere alcuni minuti perché la macchina per il pane si raffreddi sufficientemente. Se la macchina per il pane non si è ancora sufficientemente raffreddata, essa emette un segnale acustico e compare il messaggio 'HOT' sul display.
- Dopo la cottura, spegnete l'apparecchio e togliete la spina dalla presa di alimentazione.
- Per tagliare il pane fresco si consiglia di utilizzare il coltello elettrico Princess (art. 2952)

PANNELLO DI COMANDO
La macchina per il pane si accende e spegne con il pulsante start / reset.

Accensione: Premete il tasto start / reset.
Spegnimento: tenete premuto il tasto start / reset per 3-5 secondi.
ATTENZIONE: Se spegnete la macchina per il pane durante il processo di cottura, la macchina non può portare a termine il programma, ma ricomincia daccapo.



SELECT COURSE

Selezione menu	Indicazione pannello di comando	Descrizione	Durata (con grado di doratura medio)
1	Basic	Base	3:45
2	Basic wheat	Base frumento	3:55
3	Basic dough	Impasto base	2:05
4	Quick	Rapido	2:08
5	Quick wheat	Rapido frumento	2:28
6	Quick dough	Impasto rapido	0:45
7	Marmellata	Marmellata	1:20
8	Plumcake	Plumcake	2:00
9	Sandwich	Sandwich	3:35
10	Home made	Ricetta personalizzata	impostabile

• ***Basic***
Per la preparazione di pane bianco e misto. Questo è il programma più usato. La macchina impasta il pane 3 volte. Dopo la prima impastatura viene emesso un segnale acustico, dopo il quale potete aggiungere ulteriori ingredienti. Il programma completo dura 3 ore e 45 minuti.

• ***Basic Wheat***
Per la preparazione del pane integrale. La macchina impasta il pane 2 volte, l'impasto lievita e cuoce più a lungo. Il programma completo dura 3 ora e 55 minuti.

• ***Basic dough***
Con questo programma potete preparare l'impasto per panini e pizze, o per qualsiasi altra ricetta per la quale vi serva un impasto. Questo programma permette anche la preparazione di marmellate.
Il programma completo dura 2 ore e 05 minuti.

• ***Quick*** (programma molto usato)
Per la preparazione di pane bianco e misto. La macchina impasta il pane 2 volte ed emette un segnale acustico prima dell'inizio della seconda impastatura, segnalandovi la possibilità di aggiungere altri ingredienti. La lievitazione dell'impasto è ridotta, diminuendo di conseguenza il tempo di cottura. Il programma completo dura 2 ore e 08 minuti.

• ***Quick Wheat***
Per la preparazione di pane bianco alla francese. Il pane viene impastato 2 volte, ed il tempo di lievitazione e di cottura sono prolungati. Di conseguenza il pane ha una crosta più spessa. Il programma completo dura 2 ora e 28 minuti. Questo programma può ovviamente essere usato anche per altri tipi di pane.

• ***Quick dough***
Per la preparazione dell'impasto. La macchina prepara solo l'impasto.
Il programma dura 45 minuti.

• ***Marmellata***
Un programma per preparare la marmellata. Il programma completo dura 1 ora e 20 minuti.

• ***Plumcake***
Per la preparazione di uno squisito pandispagna. La macchina impasta 2 volte. Il programma dura 2 ore.

• ***Sandwich***
Il programma completo dura 3 ora e 35 minuti.

• ***Home made***
Vi permette di impostare un programma personalizzato, in ogni fase del processo: impasto, lievitazione, lavorazione, cottura, ecc. Con questa funzione potete usare i tasti 'CYCLE' e 'TIME'.



CRUST CONTROL
Premendo il tasto ‘crust control’ potete scegliere il grado di doratura della crosta.
- Chiara
- Media
- Scura

I tempi indicati nello schema si riferiscono ad un grado di doratura della crosta medio. Per gradi di doratura diversi, il tempo si adegua automaticamente! Questa funzione può essere usata solo con i programmi 1, 4, 8 e 10.

Funzione TIMER
La funzione timer vi permette di programmare un’accensione automatica della macchina per il pane, ritardata di un paio d’ore. Così potete programmare l’accensione della macchina durante la notte. Questa funzione può essere usata solo con i programmi 1, 2, 3, 9 e 10.

Esempio:
Mettete tutti gli ingredienti nella forma, facendo in modo che il lievito non venga a contatto con il liquido, il sale ed il burro.
Scegliete il programma desiderato con il tasto menu ed eventualmente la doratura della crosta con il pulsante 'CRUST CONTROL'.
Sono le ore 22:00 e la mattina successiva alle 7:15 volete trovare il vostro panino fresco pronto nella macchina per il pane. La differenza tra i due orari è di 9 ore e 15 minuti. Pertanto dovete impostare il timer su 9:15.

DIMENSIONE DEL PANE
Con questa funzione potete determinare il volume dell'impasto.
1.5 lb sta per 1,5 libbre (indicato per la cottura di un pane di 600 grammi).
2.0 lb sta per 2,0 libbre (indicato per la cottura di un pane di 800/900 grammi).
Potete usare questa funzione solo con i programmi 1, 2, e 9.

FUNZIONE DI PRERISCALDAMENTO
La macchina per il pane viene prima sottoposta ad un preriscaldamento della durata di un paio di minuti (standard). (Variabile da 5 a 40 minuti). Sul display compare la scritta ‘preheat’.

GUASTI
In caso di guasto elettrico durante il processo, la macchina riparte automaticamente se l'interruzione dura meno di 30 minuti. Il programma ricomincia da dove era stato interrotto. In caso di interruzione superiore ai 30 minuti, la macchina non riprenderà il processo ed occorrerà azionarla nuovamente.

OSSERVAZIONI RELATIVE ALLE RICETTE
Per ottenere sempre un risultato ottimale, occorre attenersi alle proporzioni fra gli ingredienti.
Utilizzate il bicchiere dosatore ed i misurini in dotazione, oppure ricorrete ad una bilancia.
Il bicchiere dosatore ha una capacità di 250 ml. Fate attenzione che l'acqua non sia troppo fredda, la temperatura ideale è tiepida (tra 28° e 30°C).
Il misurino grande ha una capacità di 15 ml, equivalente a quella di un cucchiaio. Il misurino piccolo ha una capacità di 5 ml, equivalente a quella di un cucchiaino.
In ogni ricetta e indicato l'uso di lievito fresco o in polvere, sta a voi scegliere quale tipo usare.

Possibili problemi nella cottura del pane

Il pane non lievita:
* lievito vecchio
* poca acqua
* troppo sale
* quantità sbagliate
* mettete il lievito sotto la farina, affinché non possa venire a contatto con sale, burro o liquidi.



Il pane lievita troppo:
* usate meno lievito
* usate meno acqua
* usate più sale.

Il pane ha l'aspetto di un "cratere¡¨:
* avete usato troppo acqua
* usate 2 cucchiai di farina in più
* il pane e rimasto troppo a lungo nello stampo.

Il pane e troppo pesante:
* usate 2 cucchiai di acqua in più

Il pane e pieno di buchi:
* usate 2 cucchiai di acqua in meno
* usate un po' meno lievito
* usate più sale

PULIZIA E MANUTENZIONE
Prima di usare la macchina per la prima volta, pulitela sempre con un detergente delicato e lavate anche i coltelli per impastare. Lasciate sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo. Dopo circa mezz'ora la macchina si è sufficientemente raffreddata e potete usarla nuovamente per cuocere o impastare. Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione e lasciate raffreddare la macchina prima di pulirla.
Non usate mai detergenti aggressivi, come prodotti chimici, prodotti per la pulizia del forno ecc.
Con un panno umido togliere tutti gli ingredienti e le briciole dal coperchio, dall'alloggiamento e dallo stampo.
Non immergete mai la macchina per il pane in acqua, né riempitela d'acqua.
Pulite la superficie interna ed esterna dell'alloggiamento con un panno umido. Pulite ed asciugate accuratamente l'apparecchio dopo ogni uso. I coltelli per impastare ed i loro assi devono essere puliti immediatamente dopo ogni uso.
Se i coltelli rimangono nello stampo dopo l'uso potrebbe risultare poi difficile estrarli. In tal caso riempite lo stampo con acqua calda e lasciate agire l'acqua per 30 minuti, poi togliete il coltello e pulitelo. Lo stampo ed i coltelli sono ricoperti di uno strato antiaderente, pertanto non usate mai arnesi da cucina in metallo, che potrebbero danneggiarne la superficie. Il fatto che il colore dello strato antiaderente cambi dopo qualche volta che avete usato la macchina e del tutto normale e non influisce sul buon funzionamento dello stesso. Prima di riporre l'apparecchio, assicuratevi che si sia completamente raffreddato, sia pulito ed asciutto. Riponete sempre l'apparecchio con il coperchio chiuso.

PROGRAMMA 10 'Home Made'

Descrizione	Standard	Personalizzabile secondo i seguenti intervalli
Riscalda	22 min	Off - 30 min
Impasta 1	20 min	Off - 25 min
Lievita 1	45 min	Off - 120 min
Impasta 2		Off – 15 min
Lievita 2	85 min	Off - 120 min
Lievita 3	off	Off -120 min
Cuoci	60 min	Off - 60 min
Mantieni a temperatura	60 min	Off / 60 min

Premete il tasto "SELECT COURSE" tante volte, quante necessarie per visualizzare il programma 10.

Premete il tasto "CYCLE", la scritta "preheat" compare sul display, insieme ad un valore che ne indica la durata.
Tenete premuto il tasto "TIME" fino a quando il tempo desiderato compare sul display, quindi confermate premendo su "CYCLE".

Premete ancora una volta il tasto "CYCLE" per passate alla fase successiva della lavorazione e premete il tasto "TIME" per impostarla.



Ripetete questa operazione fino a quando tutti i tempi saranno impostati quindi premete su START/RESET per vedere il tempo totale.

Per programmare l’avvio ritardato del programma, tenete premuto il tasto TIMER fino a quando sarà visualizzato il tempo totale desiderato.
Premete ancora una volta su START/RESET per accendere la macchina per il pane.
(Premendo ancora una volta su START/RESET il programma da voi personalizzato viene annullato).

TABELLA DI CONVERSIONE

1 cucchiaino	4 grammi	5 ml	1/30 di tazza
1 cucchiaio	12 grammi	15 ml	1/10 di tazza

ALCUNE RICETTE PER IL PANE

Pane PRINCESS
Programma: Basic

Ricetta per:	600 grammi	600 grammi	800 grammi	800 grammi
Farina bianca	350 grammi	2 tazze e 9/10	500 grammi	4 tazze e 1/5
Acqua	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarina	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Zucchero	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Sale 5	grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Lievito fresco o	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2	15 grammi	3 cucchiaini e 1/2
Lievito in polvere	4 grammi	1 cucchiaino	6 grammi	1 cucchiaino e 1/2
Finocchio	1/2 di cucchiaino	1/2 di cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Anice	1/2 di cucchiaino	1/2 di cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

(farcite con formaggio, prosciutto o marmellata)

Il pane preferito dal fornaio PRINCESS
Programma: Basic

Ricetta per:	600 grammi	600 grammi	800 grammi	800 grammi
Farina bianca	320 grammi	2 tazze e 7/10	450 grammi	3 tazze e 1/2
Acqua o latte	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Burro	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Zucchero	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Sale	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Lievito fresco o	20 grammi	5 cucchiaini	25 grammi	2 cucchiai
Lievito in polvere	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Tuorlo d'uovo	1 tuorlo	1	2 tuorli	2
Cannella	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Ripieno:				
Mela grattugiata	150 grammi	150 grammi	250 grammi	250 grammi

Pane bianco
Programma: Basic

Ricetta per:	600 grammi	600 grammi	800 grammi	800 grammi
Farina bianca	350 grammi	350 grammi	500 grammi	500 grammi
Acqua	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarina	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	15 grammi	3 cucchiaini e 1/2
Zucchero	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Sale	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Lievito fresco o	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2	15 grammi	3 cucchiaini e 1/2
Lievito in polvere	4 grammi	1 cucchiaino	6 grammi	1 cucchiaino e 1/2

Pane al latte
Programma: Basic

Ricetta per:	600 grammi	600 grammi	800 grammi	800 grammi
Farina bianca	350 grammi	350 grammi	500 grammi	500 grammi
Latte	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml

Margarina	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Zucchero	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Sale	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Lievito fresco o	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2	15 grammi	3 cucchiaini e 1/2
Lievito in polvere	4 grammi	1 cucchiaino	6 grammi	1 cucchiaino e 1/2

Pane bianco al burro
Programma: Basic

Ricetta per:	600 grammi	600 grammi	800 grammi	800 grammi
Farina bianca	350 grammi	350 grammi	500 grammi	500 grammi
Latte	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Burro	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Zucchero di canna	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Sale	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Lievito fresco o	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2	15 grammi	3 cucchiaini e 1/2
Lievito in polvere	4 grammi	1 cucchiaino	6 grammi	1 cucchiaino e 1/2

Pane di frumento
Programma: Basic

Ricetta per:	600 grammi	600 grammi	800 grammi	800 grammi
Farina integrale	200 grammi	200 grammi	300 grammi	300 grammi
Farina bianca	150 grammi	150 grammi	200 grammi	200 grammi
Acqua	230 ml	230 ml	320 ml	320 ml
Margarina	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Zucchero	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Sale	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Lievito fresco o	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2	15 grammi	3 cucchiaini e 1/2
Lievito in polvere	4 grammi	1 cucchiaino	6 grammi	1 cucchiaino e 1/2

Pane integrale
Programma: Basic

Ricetta per:	600 grammi	600 grammi	800 grammi	800 grammi
Farina integrale	350 grammi	350 grammi	500 grammi	500 grammi
Acqua	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarina	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Zucchero	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Sale	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Lievito fresco o	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2	15 grammi	3 cucchiaini e 1/2
Lievito in polvere	4 grammi	1 cucchiaino	6 grammi	1 cucchiaino e 1/2

Pane all'uovo
Programma: Basic

Ricetta per:	600 grammi	600 grammi	800 grammi	800 grammi
Farina bianca	350 grammi	350 grammi	500 grammi	500 grammi
Acqua	200 ml	200 ml	275 ml	275 ml
Margarina	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Zucchero	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Sale	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Lievito fresco o	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2	15 grammi	3 cucchiaini e 1/2
Lievito in polvere	4 grammi	1 cucchiaino	6 grammi	1 cucchiaino e 1/2
Tuorlo d'uovo	1 tuorlo	1	2 tuorli	2

Pane del cacciatore
Programma: Basic

Ricetta per:	600 grammi	600 grammi	800 grammi	800 grammi
Farina	350 grammi	350 grammi	500 grammi	500 grammi
Acqua	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarina	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Zucchero	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2

Sale	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Lievito fresco o	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2	15 grammi	3 cucchiaini e 1/2
Lievito in polvere	4 grammi	1 cucchiaino	6 grammi	1 cucchiaino e 1/2

Pane alla crusca
Programma: Basic

Ricetta per:	600 grammi	600 grammi	800 grammi	800 grammi
Farina integrale	300 grammi	300 grammi	450 grammi	450 grammi
Crusca di frumento	30 grammi	1/2 di tazza	50 grammi	1/2 di tazza
Acqua	250 ml	250 ml	375 ml	375 ml
Margarina	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Zucchero	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Sale	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Lievito fresco o	15 grammi	3 cucchiaini e 1/2	20 grammi	1 cucchiaio e 2/3
Lievito in polvere	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	8 grammi	2 cucchiaini

Pane ai semi di lino
Programma: Basic

Ricetta per:	600 grammi	600 grammi	800 grammi	800 grammi
Farina di segale	150 grammi	150 grammi	225 grammi	225 grammi
Farina bianca	150 grammi	150 grammi	225 grammi	225 grammi
Acqua	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarina	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Zucchero	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Sale	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Lievito fresco o	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2	15 grammi	3 cucchiaini e 1/2
Lievito in polvere	4 grammi	1 cucchiaino	6 grammi	1 cucchiaino e 1/2
Aceto	1 cucchiaino e 1/2	1 cucchiaino e 1/2	3 cucchiaini	3 cucchiaini
Semi di lino	50 grammi	1/2 di tazza	60 grammi	60 grammi
Cumino	1/2 di cucchiaino	1/2 di cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Pane alle uvette
Programma: Basic

Ricetta per:	600 grammi	600 grammi	800 grammi	800 grammi
Farina bianca	320 grammi	320 grammi	450 grammi	450 grammi
Acqua	190 ml	190 ml	270 ml	270 ml
Burro	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Zucchero	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Sale	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Lievito fresco o	20 grammi	5 cucchiaini	25 grammi	2 cucchiai
Lievito in polvere	6 grammi	1 cucchiaini e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Ripieno:				
Uvetta	200 grammi	1 tazze e 2/3	250 grammi	2 tazze
Uva passa	100 grammi	4/5 di tazza	100 grammi	4/5 di tazza

Pane al müsli
Programma: Basic

Ricetta per:	600 grammi	600 grammi	800 grammi	800 grammi
Farina integrale	200 grammi	200 grammi	250 grammi	250 grammi
Farina bianca	120 grammi	120 grammi	200 grammi	200 grammi
Acqua	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Margarina	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Zucchero	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Sale	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Lievito fresco o	20 grammi	5 cucchiaini	25 grammi	2 cucchiai
Lievito in polvere	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Ripieno:				
Uvetta	100 grammi	1 tazza e 1/2	200 grammi	1 tazze e 2/3
Müsli	100 grammi	1 tazza e 1/2	150 grammi	1 tazza e 1/2

Pane alla pancetta
Programma: Basic

Ricetta per:	600 grammi	600 grammi	800 grammi	800 grammi
Farina integrale	200 grammi	1 tazze e 2/3	300 grammi	2 tazze e 1/2
Farina bianca	150 grammi	1 tazza e 1/2	200 grammi	1 tazze e 2/3
Acqua	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarina	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Zucchero	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Sale	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Lievito fresco o	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2	15 grammi	3 cucchiaini e 1/2
Lievito in polvere	4 grammi	1 cucchiaino	6 grammi	1 cucchiaino e 1/2
Ripieno:				
Pancetta affumicata	75 grammi	2/3 di tazza	100 grammi	4/5 di tazza
Cipollina	1/2	1/2	1	1

Pane ai cereali misti
Programma: Basic

Ricetta per:	600 grammi	600 grammi	800 grammi	800 grammi
Farina di cereali misti	350 grammi	2 tazze e 9/10	500 grammi	4 tazze e 1/8
Lievito fresco o	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2	15 grammi	3 cucchiaini e 1/2
Lievito in polvere	4 grammi	1 cucchiaino	6 grammi	1 cucchiaino e 1/2
Sale	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Zucchero	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Burro	5 grammi	1 cucchiaino e 1/2	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Acqua	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml

Fate il seguente esperimento con un "pane normale":
Dopo la prima impastatura, prima che la macchina inizi la cottura, bagnate l'impasto e poi cospargetelo di semi di sesamo o di papavero.

Marmellata di fragole
Programma: Marmellata

Fragole fresche	900 grammi
Zucchero per gelatina o marmellata	500 grammi
Succo di limone	1 misurino grande

RICETTA PER PLUMCAKE
Ingredienti:
3 uova
4 cucchiai di latte
250 grammi di farina per torte
200 grammi di burro (a temperatura ambiente)
200 grammi di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato

Ingredienti aggiuntivi per il plumcake al cioccolato
50 grammi di cacao in polvere

Procedete come segue:
Sbattere prima le uova con il latte. Una volta sbattute, versatele nello stampo. Di seguito versate nello stampo, nell'ordine, metà della farina per torte, il burro, lo zucchero, il resto della farina, lo zucchero vanigliato ed il cacao in polvere (per il plumcake al cioccolato).
Impostate la macchina sul programma 8 (plumcake) ed il ‘crust control’ su medio.

A cottura ultimata lasciate raffreddare un attimo il plumcake prima di toglierlo dallo stampo!



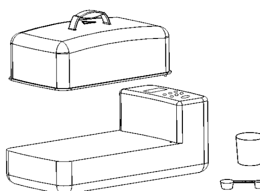
SUGGERIMENTI PRINCESS
- La macchina è destinata per il solo uso descritto nel manuale di istruzioni.
- Usi impropri possono causare situazioni pericolose.
- Fate attenzione se usate la macchina in presenza di bambini.
- Non permettete mai ai bambini di usare la macchina senza la supervisione di un adulto.
- Non immergete mai la macchina, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non usate la macchina in ambiente esterno.
- Non posizionate la macchina su uno strofinaccio umido.
- Posizionate la macchina su una superficie piana.
- Non posizionate la macchina su o in prossimità del forno, e di fornelli o simili.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non penzoli dal tavolo o dal piano di lavoro, in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Collegate la spina unicamente ad una presa di alimentazione con messa a terra.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non tocchi oggetti caldi.
- Non aprite mai il corpo della macchina.
- Non usate la macchina in prossimità di sostanze infiammabili.
- Se usate una prolunga assicuratevi che questa soddisfi gli stessi requisiti della macchina.
- Togliere sempre la spina dalla presa di alimentazione quando non usate la macchina o volete pulirla.
- Fate attenzione quando la macchina e calda, potreste provocarvi gravi ustioni.
- Non usate la macchina con le mani bagnate.
- Non toccate lo stampo con oggetti metallici.
- Usare solo pezzi di ricambio raccomandati dal fabbricante.
- Collegate la macchina ad una presa di alimentazione per corrente alternata a 230 Volt.
- Non usate la macchina se è guasta, ma fatela controllare da un tecnico riconosciuto.
- Non coprite la macchina per il pane con un asciugamano o simile.
- Non superate mai le quantità indicate, altrimenti l'impasto potrebbe fuoriuscire dallo stampo con le relative conseguenze.

PRINCESS SILVER BREADMAKER ART. 1935

Läs först instruktionerna noggrant och behåll dem för framtida referens. Kontrollera att elförsörjningen i ditt hushåll motsvarar apparatens spänning. Anslut apparaten endast till ett jordat uttag.

Denna helt automatiska bakmaskin blandar och knådar degen, gräddar brödet och går sedan över till varmhållningsfunktionen (för att hålla brödet aptitligt färskt och krispigt). Nybakat bröd varje gång, precis som det ska vara. Passar även för specialdieter. Gräddningen kan ställas in så att färgen på brödets yta blir ljus, medel eller mörk.
Bakmaskinen har ett borttagbart lock, vilket gör bakformen lättillgänglig.
Den här unika bakmaskinen levereras med 9 fasta digitala program, en timer (vakna till doften av nybakat bröd), stor LCD-skärm, borttagbar bakform med yta som förhindrar att brödet fastnar och 2 omröringsarmar för ett perfekt resultat varje gång. Med mätbägare och mätsked.
Den är dessutom utrustad med en ”fri programmeringsfunktion”, som låter dig ställa in programmets olika faser, såsom knådning, jäsning, gräddning, och är ideal för lagring av dina favoritrecept.

BAKMASKINENS DELAR
1) lock
2) kontrollpanel
3) bakform
4) hölje (undersida)
5) fötter



ANVÄNDA BAKMASKINEN
Placera maskinen på en stabil, platt och icke-brandfarlig yta (inte på en plastduk, till exempel) och på ett säkert avstånd från ugn och spis eller andra värmekällor. Håll ett avstånd på minst 5 cm mellan maskinen och väggarna. Placera aldrig maskinen på en fuktig yta och använd den inte utomhus. När den används blir maskinen varm, vidrör därför endast handtagen och håll på avstånd från barn. Vi rekommenderar att du använder grytvantar eller grytlappar när du tar bort den varma bakformen från maskinen. Använd inga metallföremål (t.ex. knivar) vid hantering av bakformen, eftersom sådana föremål kan skada formens yta. Använd maskinen endast med torra händer.



Innan du använder bakformen och knådningsarmarna för första gången, tvätta dem noggrant i varmt tvålvatten och torka av dem. Maskinen kan alstra lite rök första gången den används. Detta är normalt för nya värmeelement och upphör efter en kort tid.

Se till att locket placeras korrekt på apparaten! Om så inte är fallet, signaleras detta på displayen (ordet ”LID” kommer att tändas och släckas). Så snart locket har satts på korrekt fungerar apparaten igen.

STEG-FÖR-STEG-BESKRIVNING
Hela processen beskrivs nedan i korthet, steg för steg. De termer som används förklaras senare i instruktionerna.
- Ta ut bakformen från bakmaskinen och sätt på de två knådningsarmarna på axlarna så att de är riktade mot varandra.
- Väg eller mät ingredienserna enligt receptet och placera dem i bakformen. Börja med mjölet. Placera jästen i en litet hål i mjölet. Fortsätt med salt, smör eller olja, och sedan socker. Placera dessa i varsitt hörn. Häll vatten/mjölk längs kanterna (Jästen ska inte komma i kontakt med vattnet, saltet, smöret eller oljan. Det är särskilt viktigt när du ställer in baktiden med ”Timer”-knappen.)
- Placera bakformen i bakmaskinen och tryck ned den ordentligt. Bakformen sitter nu på plats tack vare klämmorna.
- Stäng locket och sätt in kontakten. 3:45 visas nu på displayen.
- Välj önskat program med "SELECT COURSE”-knappen.
- Använd ”CRUST CONTROL”-knappen för att ställa in önskad gräddningsnivå (ljus, medel eller mörk). Detta alternativ finns tillgängligt med programmen 1, 4, 8 och 10.
- Om du vill använda TIMER-funktionen, kan du göra det nu (endast tillgänglig med programmen 1, 2, 3, 9 & 10).
- Tryck på ”START”-knappen.
- Efter första signalen kan ytterligare ingredienser tillsättas för fyllningen om så önskas. (se recepten i slutet av dessa instruktioner)
- Den andra signalen ljuder när bakprocessen har slutförts.
- VARNING: Bakformen och brödet är varma! Använd grytvantar när du tar bort bakformen från bakmaskinen och brödet från bakformen. Låt brödet kylas ned på ett galler.
- OBS: Knådningsarmarna kan fortfarande sitta i brödet. Om så är fallet kan du ta bort dem försiktigt. Observera att knådningsarmarna är varma!
- Om du vill baka ett till bröd ska du vänta några minuter tills att apparaten har kallnat tillräckligt. Bakmaskinen avger en pipsignal och ”HOT” visas på displayen om den inte kylts ned tillräckligt.
- Stäng av apparaten när du är klar och ta ur kontakten från uttaget.
- Det lättaste sättet att skära nybakat bröd är med Princess electrical knife (art 2952).

KONTROLLPANEL
Du kan stänga av och sätta på bakmaskinen med start/reset-knappen.

För att sätta på: Tryck på start/reset-knappen.
För att stänga av: Håll start/reset-knappen intryckt och räkna till 5.
OBS: Om du stänger av bakmaskinen medan bakprocessen fortfarande pågår slutförs inte programmet, utan börjar från början.

VÄLJ FÖRLOPP (SELECT COURSE)

Välj meny	Inställning på kontrollpanelen	Beskrivning	Varaktighet (med medelbrun gräddning)
1	Basic	Grundrecept	3:45
2	Basic wheat	Grundrecept, vete	3:55
3	Basic dough	Grundrecept, deg	2:05
4	Quick	Snabb	2:08
5	Quick wheat	Snabbt veterecept	2:28
6	Quick dough	Snabbdeg	0:45
7	Jam	Sylt	1:20
8	Cake	Mjuk kaka	2:00
9	Sandwich	Sandwich	3:35
10	Home made	Eget recept	justerbar

• ***Basic***
För att baka vitt bröd eller blandbröd. Detta är det vanligaste programmet. Bakmaskinen knådar degen tre gånger. Efter första knådningen avges en pipsignal. Efter detta pip kan du tillsätta ytterligare ingredienser. Programmet pågår i totalt 3 timmar och 45 minuter.

• ***Basic wheat***
För bakning av bröd med fullkornsvetemjöl. Bakmaskinen knådar degen två gånger, degen jäser och gräddningen pågår längre tid. Programmet pågår i totalt 3 timmar och 55 minuter.

• ***Basic dough***
Med den här metoden kan du knåda deg för till exempel småbröd, pizzor eller andra recept som du behöver deg för. Du kan även använda den här inställningen för att röra sylt.
Programmet pågår i totalt 2 timmar och 5 minuter.

• ***Quick*** (ofta använt program)
För att baka vitt bröd eller blandbröd. Bakmaskinen knådar brödet två gånger och avger en pipsignal innan den andra knådningen inleds. Du kan nu tillsätta ingredienser. Jäsningen av degen är kortare och gräddningen tar kortare tid. Programmet pågår i totalt 2 timmar och 8 minuter.

• ***Quickwheat***
För att baka vitt franskbröd. Degen knådas två gånger, det tar längre tid för brödet att jäsa och gräddningen tar längre tid. På så sätt åstadkoms en tjockare brödskorpa. Programmet pågår i totalt 2 timmar och 28 minuter. Detta program kan även användas för andra typer av bröd.

• ***Quick dough***
För förberedning av deg. Bakmaskinen knådar endast degen.
Programmet pågår i 45 minuter.

• ***Jam***
Ett program för att göra sylt. Programmet pågår i totalt 1 timmar och 20 minuter.

• ***Cake***
För tillredning av delikata mjuka kakor. Bakmaskinen knådar två gånger. Programmet pågår i 2 timmar.

• ***Sandwich***
Programmet pågår i totalt 3 timmar och 35 minuter.

• ***Home made***
Detta program kan du justera själv. Du är tvungen att gå igenom hela programmet: knådning, jäsning, knådning, gräddning, osv. För denna funktion ska du använda "CYCLE"- och "TIME"-knapparna.

”KONTROLL AV GRÄDDNING”
För att välja grad av gräddning, tryck på ”crust control”-knappen
- Light (ljust)
- Medium (medel)
- Dark (mörkt)

Tiderna som anges i översikten baseras på medelgräddning av brödet. Om du vill ha en annan grad av gräddning justeras tiden automatiskt! Detta alternativ finns tillgängligt med programmen 1, 4, 8 och 10.

TIMER-funktion
Med timern kan du ställa in bakmaskinen så att den sätts på automatiskt några timmar senare. Detta innebär att du kan ställa in den så att den aktiveras på natten, till exempel. Detta alternativ finns tillgängligt med programmen 1, 2, 3, 9 och 10.



Exempel
Placera alla ingredienser i bakformen, se till att jästen inte kommer i kontakt med vätskan. Använd menyknappen för att välja önskat program och välj önskad gräddningen med ”crust control”-knappen.

Om klockan till exempel är 22:00 och du vill ha nybakat bröd, som är färdigt i bakmaskinen 7:45 följande morgon, gäller följande: Tidsskillnaden mellan tiderna är 9 timmar och 15 minuter. Timern ska därför ställas in på 9:15.

LOAF SIZE (BRÖDETS STORLEK)
Denna funktion låter dig avgöra degens volym.
1,5 lb står för 1,5 pund (lämpligt för att göra bröd på 600 gram).
2,0 lb står för 2,0 pund (lämpligt för att göra bröd på 800/900 gram).
Detta alternativ finns endast tillgängligt med programmen 1, 2, och 9.

FÖRVÄRMNINGSFUNKTION
Bakmaskinen förvärms under några minuter – detta är standard. Tiden varierar från 5 minuter till 40 minuter. Texten ”pre-heat” visas på displayen.

STRÖMAVBROTT
Om ett strömavbrott förekommer under processen, sätts bakmaskinen på igen automatiskt om störningen är kortare än 30 minuter. Programmet fortsätter från den punkt där det avbröts. Om strömavbrottet pågår längre än 30 minuter fortsätter inte maskinen bakprocessen och du får starta om maskinen.

KOMMENTARER OM RECEPTEN
För bästa möjliga resultat, se till att rätt proportioner mellan ingredienserna upprehålls.
Använd medföljande mätbägare och mätsked, eller en köksvåg.
Mägbägaren innehåller 250 ml. Se till att vattnet inte är för kallt - bäst temperatur är fingervarmt (28 till 30 grader C).
Den stora mätskeden är 15 ml, dvs. samma som en matsked. Den lilla mätskeden är 5 ml, dvs. samma som en tesked.
Varje recept innehåller färsk eller torkad jäst och du ska välja ett av dessa alternativ.

Möjliga problem vid bakning av bröd

Brödet jäser inte:
* gammal jäst,
* ej tillräckligt med vatten,
* för mycket salt
* fel mängder,
* lägg jästen under mjölet så att den inte kommer i kontakt med salt, smör eller vatten.

Brödet jäser för mycket.
* använd mindre mängd jäst
* använd mindre mängd vatten
* använd mer salt

Brödet ser ut som en ”krater”
* för mycket vatten har tillsatts
* använd ytterligare 2 matskedar mjöl
* Brödet har lämnats för länge i bakformen.

Brödet är för tungt:
* Använd ytterligare 2 matskedar vatten

Det finns hål i brödet
* använd 2 matskedar vatten färre
* använd lite mindre jäst
* använd mer salt

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL
Innan du använder bakmaskinen för första gången, rengör den och knådningsarmarna med svagt rengöringsmedel. Innan du rengör och lägger undan apparaten, låt den alltid kallna först. Efter att den kallnat i ungefär en halvtimme är apparaten färdig att användas igen för bakning eller tillredning av deg.



Innan du rengör apparaten ska du alltid ta ut kontakten från uttaget och låta apparaten kallna. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, såsom kemiska medel, ugnrengöringsmedel osv. Ta bort alla ingredienser och smulor från locket, höljet och formen med en fuktig trasa. Sänk aldrig ned bakmaskinen i vatten och fyll den aldrig med vatten.
Rengör apparatens hölje på insidan och utsidan med en fuktig trasa. Rengör och torka alltid apparaten noggrant efter att den använts. Knådningsarmarna och axlarna ska rengöras direkt efter att apparaten använts.
Om du lämnar knådningsarmarna på plats efter användning, kan det bli svårt att ta bort dem vid ett senare tillfälle. Om det inträffar, fyll bakformen med varmt vatten och ta bort knådningsarmarna efter 30 minuter och rengör dem. Bakformens och knådningsarmarnas yta förhindrar att brödet fastnar; därför ska du aldrig använda metallföremål som kan skada ytan. Det är normalt att färgen på ytan ändras efter ett antal bakcykler. Detta kommer dock inte att påverka dess funktion. Innan du ställer undan maskinen, se till att den kallnat helt och hållet och att den är ren och torr. Stäng alltid maskinens lock när du ställer undan den.

PROGRAM 10 'Home Made'

Beskrivning	**Standard**	**Kan programmeras minutvis, från - till**
Preheat (förvärmning	22 min	Off -30 min
Knead 1 (knådning 1)	20 min	Off -25 min
Rise 1 (jäsning 1)	45 min	Off -120 min
Knead 2 (knådning 2)		Off -15 min
Rise 2 (jäsning 2)	85 min	Off -120 min
Rise 3 (jäsning 3)	off	Off -120 min
Bake (gräddning)	60 min	Off -60 min
Keep warm (varmhållning)	60 min	Off / 60 min

Tryck på ”SELECT COURSE” flera gånger tills att program 10 visas.

Tryck på “CYCLE” tills att “preheat” (“förvärmning”) visas på displayen, tillsammans med en siffra som anger relevant tid.
Tryck på ”TIME” tills att du ställt in önskad tid och bekräfta den genom att trycka på "CYCLE".

Tryck på ”CYCLE” igen för att gå till nästa steg i baksekvensen och tryck på "TIME" om du vill justera tiden.

Gör detta tills att tillämpliga tider har programmerats och tryck på START/RESET för att se den totala tiden.

Om du vill förlänga programmet, tryck på TIMER tills att önskad totaltid visas.
Tryck på START/RESET igen för att starta bakmaskinen.
(Om du håller START/RESET nedtryckt, återställs inställningarna.)

OMVANDLINGSTABELL

1 tesked	4 gram	5 ml	1/30 bägare
1 matsked	12 gram	15 ml	1/10 bägare

NÅGRA BRÖDRECEPT

PRINCESS-bröd
Program: Basic

Recept för:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Vetemjöl	350 gram	2 9/10 bägare	500 gram	4 1/5 bägare
Vatten	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 tesked
Socker	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 tesked
Salt	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 tesked
Färsk jäst	10 gram	2 1/2 tesked	15 gram	3 1/2 tesked
Torkad jäst	4 gram	1 tesked	6 gram	1 1/2 tesked
Fänkål	1/2 tesked	1/2 tesked	1 tesked	1 tesked
Anisfrön	1/2 tesked	1/2 tesked	1 tesked	1 tesked

(pålägg: ost, skinka eller sylt)

PRINCESS-bagarens favoritbröd
Program: Basic

Recept för:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Vetemjöl	320 gram	2 7/10 bägare	450 gram	3 1/2 bägare
Vatten eller mjölk	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Smör	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 tesked
Socker	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 tesked
Salt	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 tesked
Färsk jäst	20 gram	5 teskedar	25 gram	2 matskedar
Torkad jäst	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 tesked
Äggula	1	1	2	2
Kanel	10 gram	2 1/2 teskedar	10 gram	2 1/2 teskedar
Fyllning				
Rivet äpple	150 gram	150 gram	250 gram	250 gram

Vitt bröd
Program: Basic

Recept för:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Vetemjöl	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Vatten	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 tesked	15 gram	3 1/2 teskedar
Socker	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Salt	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Färsk jäst	10 gram	2 1/2 teskedar	15 gram	3 1/2 teskedar
Torrjäst	4 gram	1 tesked	6 gram	1 1/2 tesked

Mjölkbröd
Program: Basic

Recept för:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Vetemjöl	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Mjölk	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedarar
Socker	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Salt	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Färsk jäst	10 gram	2 1/2 teskedar	15 gram	3 1/2 teskedar
Torrjäst	4 gram	1 tesked	6 gram	1 1/2 tesked

Sött vitt bröd
Program: Basic

Recept för:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Vetemjöl	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Mjölk	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Smör	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Mjukt farinsocker	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Salt	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Färsk jäst	10 gram	2 1/2 teskedar	15 gram	3 1/2 teskedar
Torrjäst	4 gram	1 tesked	6 gram	1 1/2 tesked

Vetebröd
Program: Basic

Recept för:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Fullkornsvetemjöl	200 gram	200 gram	300 gram	300 gram
Vitt mjöl	150 gram	150 gram	200 gram	200 gram
Vatten	230 ml	230 ml	320 ml	320 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Socker	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Salt	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Färsk jäst	10 gram	2 1/2 teskedar	15 gram	3 1/2 teskedar
Torrjäst	4 gram	1 tesked	6 gram	1 1/2 tesked

Fullkornsbröd
Program: Basic

Recept för:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Fullkornsmjöl	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Vatten	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Socker	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Salt	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Färsk jäst	10 gram	2 1/2 teskedar	15 gram	3 1/2 teskedar
Torrjäst	4 gram	1 tesked	6 gram	1 1/2 tesked

Äggbröd
Program: Basic

Recept för:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Vitt mjöl	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Vatten	200 ml	200 ml	275 ml	275 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Socker	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedr
Salt	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Färsk jäst	10 gram	2 1/2 tesked	15 gram	3 1/2 teskedar
Torrjäst	4 gram	1 tesked	6 gram	1 1/2 tesked
Äggula	1	1	2	2

Lantbröd
Program: Basic

Recept för:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Lantmjöl	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Vatten	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Socker	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Salt	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Färsk jäst	10 gram	2 1/2 teskedar	15 gram	3 1/2 teskedar
Torrjäst	4 gram	1 tesked	6 gram	1 1/2 tesked

Veteklibröd
Program: Basic

Recept för:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Fullkornsmjöl	300 gram	300 gram	450 gram	450 gram
Vetekli	30 gram	1/2 bägare	50 gram	1/2 bägare
Vatten	250 ml	250 ml	375 ml	375 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Socker	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Salt	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Färsk jäst	15 gram	3 1/2 teskedar	20 gram	1 2/3 matsked
Torrjäst	5 gram	1 1/2 tesked	8 gram	2 teskedar

Fröbröd
Program: Basic

Recept för:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Rågmjöl	150 gram	150 gram	225 gram	225 gram
Vitt mjöl	150 gram	150 gram	225 gram	225 gram
Vatten	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Socker	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Salt	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Färsk jäst	10 gram	2 1/2 teskedar	15 gram	3 1/2 teskedar
Torrjäst	4 gram	1 tesked	6 gram	1 1/2 tesked
Vinäger	1 1/2 tesked	1 1/2 tesked	3 teskedar	3 teskedar
Linfrö	50 gram	1/2 bägare	60 gram	60 gram
Kummin	1/2 tesked	1/2 tesked	1 tesked	1 tesked

Russinbröd
Program: Basic

Recept för:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Vitt mjöl	320 gram	320 gram	450 gram	450 gram
Vatten190 ml	190 ml	270 ml	270 ml	
Smör	5 gram	1 1/2 teskedar	10 gram	2 1/2 teskedar
Socker	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Salt	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Färsk jäst	20 gram	5 teskedar	25 gram	2 matskedar
Torrjäst	6 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Fyllning				
Russin	200 gram	1 2/3 bägare	250 gram	2 bägare
Korinter	100 gram	4/5 bägare	100 gram	4/5 bägare

Müslibröd
Program: Basic

Recept för:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Fullkornsmjöl	200 gram	200 gram	250 gram	250 gram
Vitt mjöl	120 gram	120 gram	200 gram	200 gram
Vatten	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 teskedar	10 gram	2 1/2 teskedar
Socker	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Salt	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Färsk jäst	20 gram	5 teskedar	25 gram	2 matskedar
Torrjäst	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Fyllning				
Russin	100 gram	1 1/2 bägare	200 gram	1 2/3 bägare
Müsli	100 gram	1 1/2 bägare	150 gram	1 1/2 bägare

Baconbröd
Program: Basic

Recept för:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Fullkornsmjöl	200 gram	1 2/3 bägare	300 gram	2 1/2 bägare
Vitt mjöl	150 gram	1 1/2 bägare	200 gram	1 2/3 bägare
Vatten	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Socker	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Salt	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Färsk jäst	10 gram	2 1/2 teskedar	15 gram	3 1/2 teskedar
Torrjäst	4 gram	1 tesked	6 gram	1 1/2 tesked
Fyllning				
Kokt bacon	75 gram	2/3 bägare	100 gram	4/5 bägare
Schalottenlök	1/2	1/2	1	1

Grahamsbröd
Program: Basic

Recept för:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Grahamsmjöl	350 gram	2 9/10 bägare	500 gram	4 1/8 bägare
Färsk jäst	10 gram	2 1/2 teskedar	15 gram	3 1/2 teskedar
Torrjäst	4 gram	1 tesked	6 gram	1 1/2 tesked
Salt	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Socker	5 gram	1 1/2 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar
Smör	5 gram	1 1/2 teskedar	10 gram	2 1/2 teskedar
Vatten	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml

Försök följande med ”vanligt bröd”
Efter sista knådningen, stänk vatten över degen och strö över t.ex. sesamfrön.

Jordgubbssylt
Program: Jam

Färska jordgubbar	900 gram
Socker för konservering	500 gram
Citronsaft	1 stor matsked

RECEPT PÅ MJUK KAKA
Ingredienser
3 ägg
4 matskedar mjölk
250 gram mjöl
200 gram rumstempererat smör
200 gram socker
1 portionspåse vaniljsocker

Extraingrediens för chokladsmak
50 gram kakao

Gör så här:
Vispa först äggen och mjölken. Så snart du gjort detta, häll smeten i bakformen. Tillsätt nu hälften av mjölet, sedan smöret, sockret, resten av mjölet, vaniljsockret och sist kakaon (om du vill ha chokladsmak) i bakformen. Ställ in apparaten på program 8 (cake) och ”crust control” på medium.

När bakprocessen slutförts, ta inte kakan ur bakformen – låt den kallna först.

PRINCESS-TIPS
- Använd apparaten endast för de ändamål som anges i instruktionerna.
- Olämplig användning kan ha farliga konsekvenser
- Var särskilt försiktig om du använder bakmaskinen i närheten av barn.
- Låt aldrig barn använda bakmaskinen utan uppsikt.
- Sänk inte ned bakmaskinen, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte bakmaskinen utomhus.
- Placera inte bakmaskinen på en fuktig trasa.
- Placera bakmaskinen på en platt yta.
- Placera den inte på eller i närheten av en ugn, spis eller annan värmekälla.
- Se till att sladden inte hänger över bordets eller arbetsbänkens kant, eftersom någon kan snubbla på den.
- Sätt in kontakten endast i jordade uttag.
- Se till att sladden inte ligger på eller mot några varma föremål.
- Öppna aldrig bakmaskinens kåpa.
- Använd aldrig bakmaskinen i närheten av brandfarliga ämnen.
- Om du använder en förlängningssladd, se till att den är kompatibel med din bakmaskin.
- Ta alltid ut kontakten från uttaget när apparaten inte används eller om du rengör apparaten.
- Var försiktig när bakmaskinen är varm, eftersom den kan orsaka brännskador.
- Vidrör inte bakmaskinen med våta händer.
- Använd inga metallföremål i bakformen.
- Använd endast delar som rekommenderas av tillverkaren.
- Anslut bakmaskinen till 230 volts växelström.
- Använd inte bakmaskinen om den är skadad; låt istället en behörig specialist kontrollera den.
- Täck inte över bakmaskinen med en handduk eller något annat föremål.
- Tillsätt aldrig mer än de rekommenderade mängderna i bakmaskinen, eftersom degen då kommer att svämma över kanterna på bakformen.

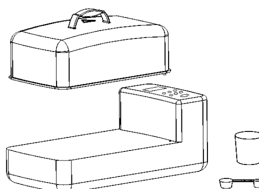
PRINCESS SILVER BREADMAKER ART. 1935

Læs først denne brugsanvisning grundigt igennem og gem den, så du også ved en senere lejlighed kan kigge i den, hvis du får brug for at slå noget op. Kontrollér, om husets netspænding svarer til apparatets. Tilslut dette apparat udelukkende til en stikkontakt med jordforbindelse.



Denne fuldautomatiske bagemaskine blander og ælter dej, bager brød og skifter derefter over til varmeholde-funktionen (så brødet holder sig dejlig friskt og sprødt). Altid friskt brød helt efter egen smag. Ligeledes velegnet til specielle diæter. Skorpens farve kan indstilles til lys, medium og mørk. Bagemaskinen har et aftageligt låg, hvilket gør, at det er nemt at placere og fjerne bageformen.
Den unikke bagemaskine er udstyret med 9 faste, digitale programmer, en timer (vågn op til duften af friskbagt brød), stor LCD-skærm, udtagelig bageform med teflon-belægning og 2 dejkroge for at opnå et optimalt resultat. Målebæger og måleske medleveres.
Maskinen er endvidere forsynet med en 'fri programmerbar funktion'. Her kan man selv indstille de forskellige programfaser, såsom æltning, hævning og bagning. Ideel til forprogrammering af din egen opskrift!

BESKRIVELSE AF BAGEMASKINEN



1) låg
2) betjeningspanel
3) bageform
4) bagemaskine/underside
5) støtteben

BRUG AF BAGEMASKINEN

Stil maskinen på et solidt, horisontalt og ikke-brændbart sted (m.a.o. ikke på en dug af plast) og ikke tæt ved en ovn eller et komfur eller lignende. Mellem maskinen og væggene skal der være en afstand på mindst 5 cm. Stil heller ikke maskinen på et fugtigt sted og brug ikke maskinen udendørs. Under brugen bliver maskinen varm. Tag derfor udelukkende fat i håndgrebene og sørg for, at der ikke er børn i nærheden. Når den varme bageform skal tages ud af maskinen, anbefaler vi at bruge grydelapper eller grillvanter. Brug ingen metalgenstande (knive o. lign.) i bageformen, da dette vil kunne beskadige teflon-belægningen. Rør aldrig ved maskinen med våde hænder.

Inden bageformen og dejkrogene tages i brug for første gang, anbefales det at vaske disse grundigt af i varmt vand med lidt opvaskemiddel. Derefter skylles og tørres delene af. Første gang maskinen tages i brug er der mulighed for lidt røgudvikling. Dette er normalt ved nye varmeelementer og vil stoppe af sig selv efter kort tid.

Sørg for, at låget er anbragt korrekt på apparatet! Hvis dette ikke er tilfældet, vil der blive givet meddelelse herom på displayet (ordet 'LID' blinker). Når låget er anbragt korrekt, vil maskinen gå videre med tilberedningsprocessen.

KORT BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSPROCESSEN

Nedenstående tekst beskriver i korte punkter hele processen. Anvendte udtryk vil blive forklaret nærmere på et senere tidspunkt i brugsanvisningen.
- Tag bageformen ud af bagemaskinen og anbring de 2 dejkroge vendt imod hinanden på akslerne midt i bageformen.
- Vej ingredienserne omhyggeligt af ifølge opskriften og kom dem i bageformen. Begynd med melet. Kom gæren i en hulning oven på melet. Kom saltet i et hjørne, samt smør eller olie i et andet hjørne ligesom sukkeret. Hæld vand eller mælk langs kanterne (gæren må aldrig komme i direkte berøring med vand, salt, smør eller olie. Det er især vigtigt, når bagetiden indstilles med 'TIMER'-tasten).
- Anbring bageformen i bagemaskinen og klem den fast. Nu sidder bageformen godt fast mellem klemmerne.
- Luk låget og stik stikket i stikkontakten. På displayet står der nu 3: 45.
- Vælg det ønskede program med 'SELECT COURSE'-tasten.
- Indstil med 'CRUST CONTROL'-tasten den ønskede bruningsgrad (lys, medium eller mørk). Det er muligt ved programmerne 1, 4, 8 og 10.
- Hvis du ønsker at anvende 'TIMER'-funktionen, kan denne nu indstilles. Kun muligt ved programmerne 1, 2, 3, 9 & 10).
- Tryk på 'START'-knappen.
- Efter det 1. signal kan man evt. tilsætte ekstra ingredienser til fyld (se opskrifterne bagest i brugsanvisningen).
- Det 2. lydsignal fortæller, at bageprocessen er afsluttet.
- PAS PÅ!: Bageformen og brødet er meget varme! Brug grillvanter, når bageformen tages ud af bagemaskinen, og brødet fjernes fra formen. Lad brødet køle af på en rist.



- OBS!: Det kan ske, at dejkrogene sidder fast i brødet. Er dette tilfældet, tages krogene forsigtigt ud af brødet Vær opmærksom på, at dejkrogene er meget varme!
- Hvis man ønsker at bage et brød til, bør man vente nogle minutter, indtil bagemaskinen er kølet lidt af. Maskinen giver et lydsignal og ordet 'HOT' kommer til syne på displayet, hvis apparatet stadig er for varmt.
- Sluk efter tilberedningen for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten.
- Det er nemmest at skære det friskbagte brød med en elektrisk kniv fra Princess (art. 2952).

BETJENINGSPANEL
Med start-/ reset-knappen kan du tænde og slukke for bagemaskinen.

Tænd : Tryk på start-/ reset-knappen.
Sluk: Tryk start-/ reset-knappen i bund i 3-5 sekunder.
OBS: Slukkes der under bagningen for bagemaskinen, vil denne herefter ikke fortsætte med programmet, men starte på ny.

SELECT COURSE

Menuvalg	**Betegnelse betjeningspanel**	**Beskrivelse**	**Varighed (ved medium bruningsgrad)**
1	Basic	Basis	3:30
2	Basic wheat	Basis hvede	3:40
3	Basic dough	Basis dej	1:50
4	Quick	Hurtig	1:58
5	Quick wheat	Hurtig hvede	2:08
6	Quick dough	Hurtig dej	0:45
7	Jam	Syltetøj	1:20
8	Cake	Kage	2:00
9	Sandwich	Sandwich	3:20
10	Home made	Egen opskrift	kan indstilles

• ***Basic***
Til tilberedning af almindeligt hvedemelsbrød og blandede brød. Dette program er det, der bruges oftest. Bagemaskinen ælter dejen 3 gange. Efter første æltning, lyder der et signal. Efter dette lydsignal kan du komme ingredienserne i. Hele programmet varer 3 timer og 45 minutter.

• ***Basic Wheat***
Til tilberedning af fuldkornshvedemelsbrød. Bagemaskinen ælter 2 gange, dejen hæver og bager i længere tid. Programmet varer 3 timer og 55 minutter.

• ***Basic dough***
Med dette program kan der æltes dej til blandt andet boller/rundstykker eller pizzaer eller enhver anden opskrift, hvortil der bruges dej. Man kan ligeledes lave syltetøj med dette program.
Programmet varer 2 timer og 05 minutter.

• ***Quick*** (ofte anvendt program)
Til tilberedning af almindeligt hvedemelsbrød og blandede brød. Bagemaskinen ælter dejen 2 gange og der lyder et signal, inden den går i gang med at ælte for anden gang. Du har således mulighed for at tilsætte ekstra ingredienserne. Dejens hævningsproces forkortes og bageprocessen tager mindre tid.
Programmet varer 2 timer og 08 minutter.

• ***Quick Wheat***
Til tilberedning af franskbrød. Dejen æltes 2 gange, og hævetiden forlænges, ligesom bagetiden. Brødet får herved en tykkere skorpe. Programmet varer 2 timer og 28 minutter.
Programmet kan i øvrigt også anvendes til andre brødsorter.



• ***Quick dough***
Til tilberedning af dej. Bagemaskinen ælter udelukkende dejen.
Programmet varer 45 minutter.

• ***Syltetøj***
Program til tilberedning af syltetøj. Programmet varer 1 time og 20 minutter.

• ***Kage***
Til tilberedning af lækker kagedej. Bagemaskinen ælter 2 gange.
Programmet varer 2 timer.

• ***Sandwich***
Programmet varer 3 timer og 35 minutter.

• ***Egen opskrift***
Her kan du betjene maskinen på egen hånd. Bageprogrammet skal da køres helt igennem: æltning, hævning, æltning, bagning osv. Ved denne funktion kan man anvende ’CYCLE’- og ’TIME’- tasterne.

‘CRUST CONTROL’
Ved at trykke på ‘CRUST CONTROL’ kan skorpens bruningsgrad indstilles:
- Light
- Medium
- Dark

Ved tiderne i oversigten er man gået ud fra en medium bruningsgrad af skorpen. Hvis man ønsker en anden bruningsgrad, vil tiden blive udregnet herefter. Funktionen kan anvendes i forbindelse med programmerne 1, 4, 8 og 10.

‘BRUG AF TIMER’
Med timeren kan du starte bagemaskinen automatisk et par timer senere. Således kan du f.eks. få bagemaskinen til at starte om natten. Denne funktion kan anvendes ved programmerne 1, 2, 3, 9 og 10.

Eksempel:
Kom alle ingredienserne i brødformen; sørg for, at gæren ikke kommer i berøring med væden, saltet og smørret.

Indstil med ’MENU’-tasten det ønskede program og med tasten ’CRUST CONTROL’ den ønskede bruningsgrad.

Klokken er 22.00 og du vil gerne kunne tage det friskbagte brød ud af maskinen den næste morgen kl. 7.15. Forskellen i tid mellem de to tidspunkter er 9 timer og 15 minutter. Timeren skal altså indstilles på 9:15.

LOAF SIZE
Med denne funktion kan man indstille dejens volumen.
1.5 lb betyder 1,5 pund (er egnet til at bage et brød på 600 gram).
2.0 lb betyder 2,0 pund (er egnet til at bage et brød på 800/900 gram).
Denne funktion kan kun anvendes ved programmerne 1, 2 og 9.

PRE-HEAT FUNKTION
Bagemaskinen bliver først forvarmet i et bestemt antal minutter (=standard, varierende fra 5 – 40 minutter). Nu kommer meddelelsen ’pre-heat’ til syne på displayet.

DRIFTSFORSTYRRELSER
Opstår der strømafbrydelser under bageprocessen, tænder bagemaskinen automatisk igen, hvis denne afbrydelse ikke varer længere end 30 minutter. Programmet fortsætter, hvor det stoppede. Varer strømafbrydelsen over 30 minutter, vil maskinen ikke fortsætte med bageprocessen; du bliver selv nødt til at starte maskinen igen.

BEMÆRKNINGER M.H.T. OPSKRIFTERNE
For at opnå det bedste resultat bør mængdeforholdene mellem ingredienserne overholdes.
Brug det medleverede målebæger og måleskeen eller en vægt.
Målebægeret svarer til 250 ml. Sørg for at vandet ikke er for koldt; den bedste temperatur er håndvarmt (28° - 30° C) vand.



Den store måleske svarer til 15 ml – det samme som en spiseske. Den lille måleske svarer til 5 ml – det samme som en teske.

I hver opskrift står der frisk eller tørret gær; man kan selv vælge.

Eventuelle problemer under bagningen

Brødet hæver ikke:
* gæren er gammel,
* for lidt vand,
* for meget salt,
* forkerte mængder,
* kom gæren under melet, så den ikke kan komme i kontakt med salt, sukker eller vand.

Brødet hæver for meget:
* brug mindre gær
* brug mindre vand
* for lidt salt

Brødet ligner et "krater":
* for meget vand
* brug 2 spsk. mere mel
* brødet har siddet i bageformen i for lang tid.

Brødet er for tungt:
* brug 2 spsk. mere vand

Der sidder huller i brødet:
* brug 2 spsk. mindre vand
* brug lidt mindre gær
* brug mere salt

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE
Rengør bagemaskinen og dejkrogene altid med et mildt rengøringsmiddel, inden disse tages i brug første gang. Lad apparatet først køle helt af, inden det rengøres og sættes væk. Efter ca. en halv time er apparatet kølet så meget af, at det atter kan bruges til bagning eller tilberedning af dej.
Tag altid stikket ud af stikkontakten inden apparatet rengøres og lad maskinen køle helt af.
Brug aldrig aggressive rengøringsmidler, såsom kemiske midler, ovnrens o.s.v.
Fjern alle ingredienser og krummer fra låget, bagemaskinen og bageformen med en fugtig klud.
Kom aldrig bagemaskinen ned i vand og fyld apparatet aldrig med vand.
Rengør bagemaskinen både indvendigt og udvendigt med en fugtig klud. Rengør og tør apparatet altid grundigt af efter hver brug. Dejkrogene og skakten skal rengøres øjeblikkeligt efter hver brug.
Forbliver dejkrogene i bagemaskinen efter brug, vil de senere være svære at fjerne. Fyld da formen med varmt vand i 30 minutter og tag derefter dejkrogene ud for at rengøre disse. Formen og dejkrogene er belagt med en teflon-belægning. Anvend derfor aldrig køkkengrej af metal, som vil kunne lave ridser i overfladen. Det er normalt, at farven på teflon-belægningen forandrer sig, når maskinen har været brugt et par gange. Dette ændrer dog intet i dennes funktion. Overbevis dig om, at apparatet er fuldstændig kølet af, rengjort og tørret af, inden det sættes væk. Stil apparatet altid væk med lukket låg.

PROGRAM 10 'Home Made'

Beskrivelse	Standard	Kan indstilles på minuttet fra
Preheat	22 min	Sluk – 30 min
Knead 1	20 min	Sluk – 25 min
Rise 1	45 min	Sluk – 120 min
Knead 2		Sluk – 15 min
Rise 2	85 min	Sluk – 120 min
Rise 3	sluk	Sluk – 120 min
Bake	60 min	Sluk – 60 min
Keep warm	60 min	Sluk / 60 min

Tryk på ‘SELECT COURSE’ nogle gange, indtil program 10 kommer til syne.

Tryk på ’CYCLE’ en gang og ordet ’PREHEAT’ kommer til syne på displayet sammen med et tal, der angiver, hvor lang tid handlingen varer.
Tryk på ’TIME’, til man er nået frem til den ønskede tidsindstilling, og tryk på ’CYCLE’ for at bekræfte den valgte indstilling.

Ved atter at trykke på ’CYCLE’ fortsætter man med det næste punkt i tilberedningsprocessen, og man trykker derefter på ’TIME’, hvis man ønsker at indstille denne.

Følg denne fremgangsmåde, indtil alle tider er indstillet efter ønske og tryk på START/RESET for at se den samlede tid.

Hvis man ønsker at udskyde programmet, trykker man på timeren, indtil den ønskede totaltid kommer til syne på displayet.
Tryk endnu en gang på START/RESET for at tænde for bagemaskinen.
(Hvis man trykker START/RESET-knappen i bund en gang til, aktiveres reset-funktionen.)

OMREGNINGSTABEL

1 tsk.	4 gram	5 ml	1/30 kop
1 spsk .	12 gram	15 ml	1/10 kop

NOGLE FÅ BRØDOPSKRIFTER

PRINCESS-brød
Program: Basic

Opskrift til:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Hvedemel	350gram	2 9/10 kop	500 gram	4 1/5 kop
Vand	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Sukker	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Salt	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Frisk gær eller	10 gram	2 1/2 tsk.	15 gram	3 1/2 tsk.
tørgær4 gram	1 tsk.	6 gram	1 1/2 tsk.	
Fennikel	1/2 tsk.	1/2 tsk.	1 tsk.	1 tsk.
Anis	1/2 tsk.	1/2 tsk.	1 tsk.	1 tsk.

(forslag til pålæg: ost, skinke eller syltetøj)

PRINCESS bagerens favoritbrød
Program: Basic

Opskrift til:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Hvedemel	320gram	27/10 kop	450 gram	3 3/4 kop
Vand eller mælk	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Smør	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Sukker	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Salt	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Frisk gær eller	20 gram	5 tsk.	25 gram	2 spsk.
tørgær	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Æggeblomme	1 styk	1	2 styks	2
Kanel	10 gram	2 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Fyld:				
Revet æble	150 gram	150 gram	250 gram	2 50 gram

Franskbrød
Program: Basic

Opskrift til:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Hvedemel	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Vand	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 tsk.	15 gram	3 3/4 tsk.
Sukker	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Salt	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Frisk gær eller	10 gram	2 1/2 tsk.	15 gram	3 1/2 tsk.
tørgær	4 gram	1 tsk.	6 gram	1 1/2 tsk.

Mælkebrød
Program: Basic

Opskrift til:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Hvedemel	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Mælk	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Sukker	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Salt	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Frisk gær eller	10 gram	2 1/2 tsk.	15 gram	3 1/2 tsk.
tørgær	4 gram	1 tsk.	6 gram	1 1/2 tsk.

Morgenbrød
Program: Basic

Opskrift til:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Hvedemel	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Mælk	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Smør	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Farin	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Salt	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Frisk gær eller	10 gram	2 1/2 tsk.	15 gram	3 1/2 tsk.
tørgær	4 gram	1 tsk.	6 gram	1 1/2 tsk.

Hvedemelsbrød
Program: Basic

Opskrift til:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Fuldkornsmel	200 gram	200 gram	300 gram	300 gram
Hvedemel	150 gram	150 gram	200 gram	200 gram
Vand	230 ml	230 ml	320 ml	320 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Sukker	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Salt	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Frisk gær eller	10 gram	2 1/2 tsk.	15 gram	3 1/2 tsk.
tørgær	4 gram	1 tsk.	6 gram	1 1/2 tsk.

Fuldkornsbrød
Program: Basic

Opskrift til:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Fuldkornsmel	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Vand	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Sukker	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Salt	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Frisk gær eller	10 gram	2 1/2 tsk.	15 gram	3 1/2 tsk.
tørgær	4 gram	1 tsk.	6 gram	1 1/2 tsk.

Æggebrød
Program: Basic

Opskrift til:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Hvedemel	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Vand	200 ml	200 ml	275 ml	275 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Sukker	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Salt	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Frisk gær eller	10 gram	2 1/2 tsk.	15 gram	3 1/2 tsk.
tørgær	4 gram	1 tsk.	6 gram	1 1/2 tsk.
Æggeblomme	1 styk	1	2 styks	2

Jægerbrød
Program: Basic

Opskrift til:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Jægermel	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Vand	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Sukker	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Salt	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Frisk gær eller	10 gram	2 1/2 tsk.	15 gram	3 1/2 tsk.
tørgær	4 gram	1 tsk.	6 gram	1 1/2 tsk.

Hvedeklidbrød
Program: Basic

Opskrift til:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Fuldkornshvedemel	300 gram	300 gram	450 gram	450 gram
Hvedeklid	30 gram	1/2 kop	50 gram	1/2 kop
Vand	250 ml	250 ml	375 ml	375 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Sukker	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Salt	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Frisk gær eller	15 gram	3 1/2 tsk.	10 gram	1 2/3 spsk.
tørgær	5 gram	1 1/2 tsk.	8 gram	2 tsk.

Frøkornsbrød
Program: Basic

Opskrift til:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Rugmel	150 gram	150 gram	225 gram	225 gram
Hvedemel	150 gram	150 gram	225 gram	225 gram
Vand	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Sukker	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Salt	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Frisk gær eller	15 gram	2 1/2 tsk.	15 gram	3 1/2 tsk.
tørgær	5 gram	1 tsk.	6 gram	1 1/2 tsk.
Eddike	1 1/2 tsk.	1 1/2 tsk.	3 tsk.	3 tsk.
Hørfrø	50 gram	1/2 kop	60 gram	60 gram
Kommen	1/2 tsk.	1/2 tsk.	1 tsk.	1 tsk.

Rosinbrød
Program: Basic

Opskrift til:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Hvedemel	320 gram	320 gram	450 gram	450 gram
Vand	190 ml	190 ml	270 ml	270 ml
Smør	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Sukker	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Salt	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Frisk gær eller	20 gram	5 tsk.	25 gram	2 spsk.

tørgær	6 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Fyld:				
Rosiner	200 gram	1 2/3 kop	250 gram	2 kopper
Korender	100 gram	4/5 kop	100 gram	4/5 kop

Myslibrød
Program: Basic

Opskrift til:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Fuldkornsmel	200 gram	200 gram	250 gram	250 gram
Hvedemel	120 gram	120 gram	120 gram	120 gram
Vand	215 ml	215 ml	300 ml	200 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Sukker	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Salt	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Frisk gær eller	20 gram	5 tsk.	25 gram	2 spsk.
tørgær5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.	
Fyld:				
Rosiner	100 gram	1 1/2 kop	200 gram	1 2/3 kop
Mysli	100 gram	1 1/2 kop	150 gram	1 1/2 kop

Brød med flæskefyld
Program: Basic

Opskrift til:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Fuldkornsmel	200 gram	1 2/3 kop	300 gram	2 1/2 kop
Hvedemel	150 gram	1 1/2 kop	200 gram	1 2/3 kop
Vand	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Sukker	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Salt	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Frisk gær eller	10 gram	2 1/2 tsk.	15 gram	3 1/2 tsk.
tørgær	4 gram	1tsk.	6 gram	1 1/2 tsk.
Fyld:				
Kogt flæsk	75 gram	2/3 kop	100 gram	4/5 kop
Skalotteløg	1/2	1/2	1	1

Grahamsbrød
Program: Basic

Opskrift til:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Grahamsmel	350 gram	2 9/10 kop	500 gram	4 1/8 kop
Frisk gær eller	10 gram	2 1/2 tsk.	15 gram	3 1/2 spsk.
tørgær	4 gram	1tsk.	6 gram	1 1/2 tsk.
Salt	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Sukker	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Smør	5 gram	1 1/2 tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.
Vand	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml

Prøv engang følgende ved bagning af et “almindeligt brød”;
Gør efter sidste æltning, inden maskinen går i gang med at bage, dejen lidt våd og strø nu lidt sesam- eller birkesfrø over.

Jordbærsyltetøj
Program: Syltetøj

Friske jordbær	900 gram
Sukker til gele eller	
syltetøj500 gram	
Citronsaft	1 stor måleske



OPSKRIFT PÅ SANDKAGE
Ingredienser:
3 æg
4 spsk. mælk
250 gram hvedemel
200 gram smør (stuetemperatur)
200 gram sukker
1 pose vanillesukker

EKSTRA ingrediens til chokoladekage
50 gram kakao

Tilberedning:
Pisk æg og mælk sammen, hvorefter det kommes i kageformen. Derefter kommer du halvdelen af melet, smør, sukker, resten af melet, vanillesukkeret og kakaopulveret (til chokoladekage) i bageformen. Indstil maskinen på program 8 (kage) og 'CRUST CONTROL' på medium.

Når bageprocessen er afsluttet, bør man ikke tage kagen ud af kageformen med det samme men lade den stå og køle lidt af!

PRINCESS TIPS
- Brug bagemaskinen udelukkende til de formål som beskrevet i brugsanvisningen.
- Uhensigtsmæssig brug kan resultere i farlige situationer.
- Vær forsigtig, når bagemaskinen bruges og der er børn i nærheden.
- Lad aldrig børn betjene bagemaskinen, når de ikke er under opsyn.
- Kom aldrig bagemaskinen, ledningen og stikket ned i vand eller andre væsker.
- Brug ikke bagemaskinen udendørs.
- Stil ikke bagemaskinen på en fugtig klud.
- Sæt bagemaskinen på en horisontal overflade.
- Sæt den ikke på eller i nærheden af en ovn, et komfur eller lignende.
- Lad ledningen ikke hænge ud over kanten af bordet eller køkkenbordet, således at nogen kan falde over den.
- Stik altid stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
- Vær opmærksom på, at ledningen aldrig kommer i berøring med varme genstande.
- Åbn aldrig bagemaskinen.
- Brug ikke bagemaskinen i nærheden af let brandbare stoffer.
- Bruger du en forlængerledning, vær da opmærksom på, at denne overholder samme sikkerhedsforskrifter som bagemaskinen.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når bagemaskinen ikke er i brug eller når den rengøres.
- Pas godt på, når bagemaskinen er varm, idet det kan forårsage alvorlige brandsår.
- Brug aldrig bagemaskinen, når du har våde hænder.
- Brug aldrig metalgenstande i brødformen.
- Brug udelukkende det tilbehør, som anbefales af leverandøren.
- Tilslut bagemaskinen til 230 Volt vekselstrøm.
- Brug ikke bagemaskinen, hvis den er beskadiget. Lad den i sådanne tilfælde eftersynes af en autoriseret fagmand.
- Dæk ikke bagemaskinen til med et håndklæde eller lignende.
- Kom aldrig mere end de angivne mængder i bagemaskinen, da dejen ellers løber ud over bageformen, hvilket kan resultere i alvorlige situationer.

PRINCESS SILVER BREADMAKER ART. 1935

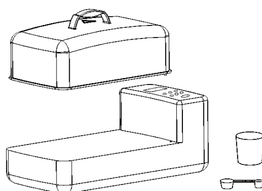


Les gjennom hele bruksanvisningen først og ta vare på den til senere bruk. Kontroller at spenningen hos deg stemmer overens med spenningen på apparatet. Koble apparatet kun til en jordet stikkontakt.

Denne helautomatiske brødbakemaskinen blander, elter deigen, baker brødet og går deretter over til varmholdningsfunksjonen (for å holde brødet deilig sprøtt og ferskt). Alltid ferskt brød etter egen smak. Egner seg også utmerket til spesielle dietter. Fargen på skorpen kan stilles inn på lys, middels og mørk.
Denne brødbakemaskinen har et avtagbart lokk, slik at du når stekeplaten lett.

Denne unike brødbakemaskinen har 9 faste digitale programmer, timer (du kan våkne til duften av ferskt brød), stor LCD-skjerm, avtagbare stekeplater med anti-brennebelegg og 2 eltekroker slik at resultatet blir så godt som mulig. Med måleskje og målebeger.
Dessuten er den utstyrt med en "fritt programmerbar funksjon". Med denne kan man selv stille inn de forskjellige progamtrinnene, som elte, heve og bake. Dette er ideelt hvis du vil lagre yndlingsoppskriftene dine!

BRØDBAKEMASKINENS DELER
1) lokk
2) kontrollpanel
3) stekeplate
4) kabinett – underside
5) føtter



BRUKE BRØDBAKEMASKINEN
Sett maskinen på en stødig, jevn og ikke-brannfarlig overflate (altså ikke på en bordduk av plast) og ikke i nærheten av en ovn, en komfyr eller lignende. Hold en avstand på minst 5 cm mellom maskinen og veggene. Sett ikke maskinen på et fuktig sted og bruk ikke maskinen utendørs. Maskinen blir varm mens den er i bruk, ta den altså bare i håndtakene og hold barn på avstand. Vi anbefaler at du bruker grytekluter eller grytevotter når du tar den varme stekeplaten ut av maskinen. Bruk ikke metallredskap (kniv o.l.) i stekeplaten, da disse kan skade anti -klebebelegget. Maskinen skal alltid håndteres med tørre hender.

Vask stekeplaten og eltearmen grundig i varmt vann med litt oppvaskmiddel, skyll og tørk dem. Første bruk kan medføre litt røykutvikling. Dette er normalt hos nye varmeelementer og vil forsvinne av seg selv etter kort tid.

Sørg for at lokket settes på apparatet på riktig måte! Så lenge dette ikke er tilfelle, vil du se en melding som blinker på displayet (ordet ‘ LID’). Så snart lokket er satt riktig på apparatet, fortsetter apparatet sin aktivitet.

KORT BESKRIVELSE.
Teksten nedenfor gir deg en kort beskrivelse av hele prosessen . Termene som blir brukt, vil bli forklart senere i bruksanvisningen.
- Ta stekeplaten ut av brødbakemaskinen og plasser de 2 eltekrokene på aksen i stekeplaten. Eltekrokene skal være rettet mot hverandre.
- Vei ingrediensene i henhold til oppskriften og legg dem på stekeplaten. Begynn med melet. Ha gjæret i en grop i melet. Tilsett deretter saltet i den ene kroken, smøret eller oljen og sukkeret i en annen krok. Hell vann eller melk langs med kantene. (Gjæren skal aldri være i direkte kontakt med vannet, saltet, smøret eller oljen. Dette er spesielt viktig når du utsetter steketiden med ‘Timer’-tasten).
- Sett stekeplaten i brødbakemaskinen og trykk kraftig. Stekeplaten blir nå holdt godt fast av klemmekrokene.
- Lukk lokket og sett støpselet i stikkontakten. På displayet ser du 3:45.
- Velg ønsket program med ‘SELECT COURSE’-tasten.
- Velg ønsket bruningsgrad med CRUST CONTROL-tasten (lys , middels eller mørk). Dette gjør du med programmene 1, 4, 8 og 10.
- Still inn ‘TIMER’ hvis du ønsker å bruke denne funksjonen (bare mulig med programmene 1, 2, 3, 9 og 10).
- Trykk på ‘START’-knappen.
- Etter første pipesignal kan du eventuelt tilsette ekstra ingredienser for fyllet (se oppskriftene bak i denne bruksanvisningen).
- Det andre pipesignalet angir at bakeprosessen er avsluttet.
- MERK: Bakeformen og brødet er svært varme! Bruk stekehansker for å ta stekeplaten ut av brødbakemaskinen og for å ta brødet av stekeplaten. La brødet avkjøles på en rist.
- MERK: Det er mulig at eltearmene blir tilbake i brødet. I så fall bør de tas ut forsiktig. Husk at elkearmene er svært varme!
- Når du vil bake enda et brød, skal du vente noen minutter til brødbakemaskinen er tilstrekkelig avkjølt. Brødbakemaskinen avgir en pipelyd og viser ‘HOT’ på displayet hvis den ikke er tilstrekkelig avkjølt.
- Slå av maskinen etter bakingen og ta støpselet ut av stikkontakten.
- Det nybakte brødet skjæres best med en elektrisk kniv fra Princess (for eksempel art. 2952).



KONTROLLPANEL
Brødmaskinen slås på og av med start/reset-knappen.

Slå på : Trykk på start / reset-knappen.
Slå av: Trykk 3-5 sekunder på start/reset-knappen

MERK: Hvis du slår av brødmaskinen mens bakeprosessen er i gang, vil ikke programmet bli fullført, men starte på nytt.

SELECT COURSE

Menyvalg	Tekst på kontrollpanelet	Beskrivelse	Varighet (ved middels bruningsgrad)
1	Basic	Basis	3:45
2	Basic wheat	Basis hvete	3:55
3	Basic dough	Basis deig	2:05
4	Quick	Hurtig	2:08
5	Quick wheat	Hurtig hvete	2:28
6	Quick dough	Hurtig deig	0:45
7	Jam	Syltetøy	1:20
8	Cake	Kake	2:00
9	Sandwich	Sandwich	3:35
10	Home made	Hjemmelaget oppskrift	kan innstilles

• ***Basic***
For tilberedning av hvitt og grovt brød. Dette programmet brukes mest. Brødmaskinen elter deigen 3 ganger. Etter første gang vil du høre en pipelyd. Etter denne pipelyden kan du tilsette ingrediensene. Hele programmet varer 3 timer og 45 minutter.

• ***Basic Wheat***
For tilberedning av brød av sammalt hvetemel. Brødmaskinen elter 2 ganger, deigen hever seg og baker lengre. Programmet tar 3 timer og 55 minutter.

• ***Basic dough***
Med denne innstillingen kan du elte deig, bl.a. til rundstykker eller pizza, eller enhver annen oppskrift der du har bruk for deig. Du kan også røre syltetøy med denne innstillingen. Programmet tar 2 timer og 05 minutter.

• ***Quick*** (hyppig brukt program)
For tilberedning av hvitt brød og brød av flere melsorter. Brødmaskinen elter deigen 2 ganger og avgir en pipelyd før elting nr. 2. Da kan du tilsette ingrediensene. Deigens hevetid blir kortere, og bakingen tar mindre tid. Programmet tar 2 timer og 08 minutter.

• ***Quick Wheat***
For tilberedning av fransk loff (pariserloff). Deigen eltes 2 ganger, hevetiden og baketiden blir lengre. Brødet vil få en tykkere skorpe. Programmet tar 2 timer og 28 minutter. Dette programmet kan også brukes til andre brødsorter.

• ***Quick dough***
For tilberedning av deig. Brødmaskinen elter bare deigen.
Programmet tar 45 minutter.

• ***Jam (syltetøy)***
Et program for tilberedning av syltetøy. Programmet tar 1 time og 20 minutter.

• ***Cake***
For tilberedning av deilige kaker. Brødmaskinen elter 2 ganger. Programmet tar 2 timer.

• ***Sandwich***
Programmet tar 3 timer og 35 minutter.



• ***Home made***
Her kan du betjene maskinen selv. Du må altså gå gjennom hele programmet: elte, heve, elte, bake osv. Med denne funksjonen kan du bruke tastene ‘CYCLE’ og ‘TIME’.

CRUST CONTROL
Ved å trykke inn tasten ‘crust control’, kan du velge bruningsgrad på skorpen.
- **Lys**
- **Middels**
- **Mørk**

Tidene som er nevnt i oversikten er basert på at skorpen skal ha middels bruningsgrad. Hvis du ønsker en annen bruningsgrad, vil tiden bli justert automatisk! Du kan bruke denne funksjonen med programmene 1, 4, 8 og 10.

BRUKE TIMEREN
Med timeren kan du slå på programmet automatisk et par timer senere, slik at du f.eks. kan la brødmaskinen starte allerede om natten. Denne funksjonen kan brukes med programmene 1, 2, 3, 9 og 10.

Eksempel:
Legg alle ingrediensene i brødformen. Sørg for at gjæren ikke kommer i kontakt med væsken, saltet og smøret.

Bruk menytasten for å velge ønsket program og “CRUST CONTROL”- tasten for å velge ønsket bruningsgrad.

Klokken er 22:00, og du vil ha ferskt brød neste morgen kl. 7:15. Tiden mellom disse to tidspunktene er 9:15 timer. Du må altså stille inn timeren på 9:15.

BRØDSTØRRELSE
Med denne funksjonen kan du bestemme volumet på deigen.
1.5 lb betyr 1,5 pound (egner seg når du skal bake brød på 600 gram)
2.0 lb betyr 2,0 pound (egner seg når du skal bake brød på 800/900 gram)
Denne funksjon kan kun brukes med programmer 1, 2 og 9.

PRE-HEAT-FUNKSJON (FORVARMEFUNKSJON)
Denne brødbakemaskinen forvarmes først et antall minutter (= standard). Dette kan variere fra 5 minutter til 40 minutter. Teksten “pre-heat” vises på displayet.

DEFEKTER
Når det oppstår strømbrudd under prosessen, vil brødmaskinen slå seg på automatisk igjen når avbrytelsen er kortere enn 30 minutter. Programmet fortsetter der det stanset. Ved avbrytelser som er lengre enn 30 minutter vil ikke maskinen fortsette med prosessen, og du bør starte maskinen på nytt.

BEMERKNINGER I FORBINDELSE MED OPPSKRIFTENE
For at du alltid skal få et så bra resultat som mulig, er det nødvendig at det er nøyaktige forhold mellom ingrediensene.
Bruk målebegeret og måleskjeen som følger med, eller bruk en vekt.
Målebegeret rommer 250 ml. Sørg for at vannet ikke er for kaldt. Beste temperatur er fingervarmt (ca. 28-30° C).

Den store måleskjeen rommer 15 ml og tilsvarer en spiseskje. Den lille måleskjeen rommer 5 ml og tilsvarer en teskje.

Hver oppskrift nevner fersk gjær og tørket gjær, som det er nødvendig å velge mellom.



Eventuelle problemer ved brødbaking

Brødet hever ikke:
* gammel gjær,
* for lite vann,
* for mye salt
* feilaktige mengder
* Ha gjæren under melet, slik at den ikke kan komme i kontakt med salt, smør eller væske.

Brødet hever seg for høyt:
* bruk mindre gjær
* bruk mindre vann
* bruk mer salt

Brødet likner et krater:
* brukt for mye vann
* tilsett 2 spiseskjeer mel
* brødet har vært for lenge i bakeformen.

Brødet er for tungt:
* tilsett 2 spiseskjeer vann

Det er hull i brødet:
* bruk 2 spiseskjeer mindre vann
* bruk litt mindre gjær
* bruk mer salt

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD
Rengjør brødmaskinen med et mildt rengjøringsmiddel før du bruker den for første gang. Rengjør også eltekrokene. La alltid apparatet avkjøles helt før du rengjør det og setter det bort. Etter ca. en halv time er apparatet avkjølt så mye at du eventuelt kan bruke det på nytt for å bake eller for å tilberede deig.
Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og la apparatet avkjøles.
Bruk aldri sterke rengjøringsmidler, f.eks. kjemiske produkter, ovnrengjøringsmidler, osv.
Fjern alle ingrediensene og smulene fra lokket, beholderen og stekeplaten med en fuktig klut.
Dypp aldri brødmaskinen i vann og fyll aldri apparatet med vann.
Rengjør beholderen på inn- og utsiden med en fuktig klut. Rengjør og tørk alltid apparatet grundig etter hver bruk. Eltekrokene og skaftet skal rengjøres omgående etter hver bruk.
Hvis eltekrokene blir sittende i stekeplaten etter bruk, er det vanskelig å fjerne dem senere. Hvis dette skjer, kan du fylle stekeplaten med varmt vann og la det stå i 30 minutter. Deretter kan du fjerne og rengjøre eltekroken. Stekeplaten og eltekrokene er dekket med et antiklebebelegg. Bruk derfor aldri kjøkkenredskaper av metall, da disse kan gi riper på overflaten.
Det er normalt at fargen på antiklebebelegget endres etter at du har brukt maskinen til baking et par ganger. Det endrer imidlertid ikke noe ved funksjonen.
Før du setter bort apparatet bør du kontrollere at det er fullstendig avkjølt, rent og tørt. Sett alltid bort apparatet med lokket på.

PROGRAM 10 'Home Made' (Hjemmelaget)

Beskrivelse	**Standard**	**Kan innstilles pr. minutt fra**
Forvarme (Preheat)	22 min	Off – 30 min
Elte 1	20 min	Off – 25 min
Heve 1	45 min	Off – 120 min
Elte 2		Off – 15 min
Heve 2	85 min	Off – 120 min
Heve 3	off	Off – 120 min
Bake	60 min	Off – 60 min
Holde varmt	60 min	Off / 60 min

Trykk et par ganger på "SELECT COURSE" til program 10 vises på displayet.

Trykk på "CYCLE" til "preheat" vises på displayet , sammen med et tall som angir tiden for denne funksjonen.
Etter at du har stilt inn korrekt ved å trykke på "TIME" noen ganger, trykker du på "CYCLE" for å bekrefte ditt valg.

Når du trykker på "CYCLE" en gang til, går du videre til neste trinn i bearbeidingen av brødet og trykker på “TIME” hvis du ønsker å justere det.

Gjør dette til du har innstilt alle tidene etter valg, og trykk på START/RESET for å se den totale tiden.
Du starter brødbakemaskinen ved å trykke på START/RESET en gang til.
(Hvis du holder START/RESET inne en gang til, vil dine innstillinger bli nullstilt).

KONVERTERINGSTABELL

1 teskje	4 gram	5 ml	1/30 kopp
1 spiseskje	12 gram	15 ml	1/10 kopp

ET PAR BRØDOPPSKRIFTER:

PRINCESS-brød
Program: Basic

Oppskrift for:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Hvitt mel	350gram	2 9/10 kopp	500 gram	4 1/5 kopp
Vann	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Sukker	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Salt	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Fersk gjær eller	10 gram	2 1/2 teskje	15 gram	3 1/2 teskje
tørket gjær	4 gram	1 teskje	6 gram	1 1/2 teskje
Fennikel	1/2 teskje	1/2 teskje	1 teskje	1 teskje
Anis	1/2 teskje	1/2 teskje	1 teskje	1 teskje

(ha på ost, skinke eller syltetøy)

PRINCESS-bakerens favorittbrød
Program: Basic

Oppskrift for:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Hvitt mel	320 gram	2 7/10 kopp	450 gram	3 1/2 kopp
Vann eller melk	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Smør	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Sukker	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Salt	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Fersk gjær eller	20 gram	5 teskje	25 gram	2 spiseskjeer
tørket gjær	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Eggeplomme	1 stk.	1	2 stk.	2
Kanel	10 gram	2 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Fyll:				
Revet eple	150 gram	150 gram	250 gram	250 gram

Hvitt brød
Program: Basic

Oppskrift for:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Hvitt mel	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Vann	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 teskje	15 gram	3 1/2 teskje
Sukker	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Salt	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Fersk gjær eller	10 gram	2 1/2 teskje	15 gram	3 1/2 teskje
Tørket gjær	4 gram	1 teskje	6 gram	1 1/2 teskje

Melkebrød
Program: Basic

Oppskrift for:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Hvitt mel	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Melk	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Sukker	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Salt	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Fersk gjær eller	10 gram	2 1/2 teskje	15 gram	3 1/2 teskje
tørket gjær	4 gram	1 teskje	6 gram	1 1/2 teskje

Hvitt melkebrød
Program: Basic

Oppskrift for:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Hvitt mel	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Melk	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Smør	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Brunt sukker	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Salt	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Fersk gjær eller	10 gram	2 1/2 teskje	15 gram	3 1/2 teskje
tørket gjær	4 gram	1 teskje	6 gram	1 1/2 teskje

Hvetebrød
Program: Basic

Oppskrift for:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Fullkornsmel	200 gram	200 gram	300 gram	300 gram
Hvitt mel	150 gram	150 gram	200 gram	200 gram
Vann	230 ml	230 ml	320 ml	320 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Sukker	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Salt	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Fersk gjær eller	10 gram	2 1/2 teskje	15 gram	3 1/2 teskje
tørket gjær	4 gram	1 teskje	6 gram	1 1/2 teskje

Fullkornsbrød
Program: Basic

Oppskrift for:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Fullkornsmel	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Vann	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Sukker	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Salt	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Fersk gjær eller	10 gram	2 1/2 teskje	15 gram	3 1/2 teskje
tørket gjær	4 gram	1 teskje	6 gram	1 1/2 teskje

Eggbrød
Program: Basic

Oppskrift for:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Hvitt mel	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Vann	200 ml	200 ml	275 ml	275 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Sukker	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Salt	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Fersk gjær eller	10 gram	2 1/2 teskje	15 gram	3 1/2 teskje
tørket gjær	4 gram	1 teskje	6 gram	1 1/2 teskje
Eggeplomme	1 stk.	1	2 stk.	2

Jegerbrød
Program: Basic

Oppskrift for:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Jegermel	350 gram	350 gram	500 gram	500 gram
Vann	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Sukker	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Salt	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Fersk gjær eller	10 gram	2 1/2 teskje	15 gram	3 1/2 teskje
tørket gjær	4 gram	1 teskje	6 gram	1 1/2 teskje

Klibrød
Program: Basic

Oppskrift for:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Fullkornsmel	300 gram	300 gram	450 gram	450 gram
Hvetekli	30 gram	1/2 kopp	50 gram	1/2 kopp
Vann	250 ml	250 ml	375 ml	375 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Sukker	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Salt	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Fersk gjær eller	15 gram	3 1/2 teskje	20 gram	1 2/3 spiseskjeer
tørket gjær	5 gram	1 1/2 teskje	8 gram	2 teskje

Frøbrød
Program: Basic

Oppskrift for:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Fullkornsrugmel	150 gram	150 gram	225 gram	225 gram
Hvitt mel	150 gram	150 gram	225 gram	225 gram
Vann	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Sukker	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Salt	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Fersk gjær eller	10 gram	2 1/2 teskje	15 gram	3 1/2 teskje
tørket gjær	4 gram	1 teskje	6 gram	1 1/2 teskje
Eddik	1 1/2 teskje	1 1/2 teskje	3 teskjeer	3 teskjeer
Linfrø	50 gram	1/2 kopp	60 gram	60 gram
Karve	1/2 teskje	1/2 teskje	1 teskje	1 teskje

Rosinbrød
Program: Basic

Oppskrift for:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Hvitt mel	320 gram	320 gram	450 gram	450 gram
Vann	190 ml	190 ml	270 ml	270 ml
Smør	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Sukker	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Salt	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Fersk gjær eller	20 gram	5 teskje	25 gram	2 spiseskjeer
tørket gjær	6 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Fyll:				
Rosiner	200 gram	1 2/3 kopp	250 gram	2 kopper
Korinter	100 gram	4/5 kopp	100 gram	4/5 kopp

Müslibrød
Program: Basic

Oppskrift for:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Fullkornsmel	200 gram	200 gram	250 gram	250 gram
Hvitt mel	120 gram	120 gram	200 gram	200 gram
Vann	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Margarin	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Sukker	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Salt	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Fersk gjær eller	20 gram	5 teskje	25 gram	2 spiseskjeer
tørket gjær	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Fyll:				
Rosiner	100 gram	1 1/2 kopp	200 gram	1 2/3 kopp
Müsli	100 gram	1 1/2 kopp	150 gram	1 1/2 kopp

Baconbrød
Program: Basic

Oppskrift for:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Fullkornsmel	200 gram	1 2/3 kopp	300 gram	2 1/2 kopp
Hvitt mel	150 gram	1 1/2 kopp	200 gram	1 2/3 kopp
Vann 210 ml	210 ml	300 ml	300 ml	
Margarin	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Sukker 5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje	
Salt 5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje	
Fersk gjær eller	10 gram	2 1/2 teskje	15 gram	3 1/2 teskje
tørket gjær	4 gram	1 teskje	6 gram	1 1/2 teskje
Fyll:				
Kokt bacon	75 gram	2/3 kopp	100 gram	4/5 kopp
Sjalottløk	1/2	1/2	1	1

Flerkornsbrød
Program: Basic

Oppskrift for:	600 gram	600 gram	800 gram	800 gram
Flerkornsmel	350 gram	2 9/10 kopp	500 gram	4 1/8 kopp
Fersk gjær eller	10 gram	2 1/2 teskje	15 gram	3 1/2 teskje
tørket gjær	4 gram	1 teskje	6 gram	1 1/2 teskje
Salt	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Sukker	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Smør	5 gram	1 1/2 teskje	10 gram	2 1/2 teskje
Vann	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml

Prøv det nedennevnte først med et “ vanlig brød”;
Sprøyt litt vann på deigen etter siste elteomgang før maskinen begynner å bake, og strø deretter sesam- eller valmuefrø over det.

Jordbærsyltetøy
Program: Jam

Ferske jordbær	900 gram
Sukker til gelé eller syltetøy	500 gram
Sitronsaft	1 stor måleskje

KAKEOPPSKRIFT
Ingredienser:
3 egg
4 spiseskjeer melk
250 gram hvetemel
200 gram smør (ved romstemperatur)
200 gram sukker
1 pose vaniljesukker



Ekstra ingrediens for sjokoladekake
200 gram kakaopulver

Gjør følgende:
Visp først eggene og melken. Så snart du har vispet ferdig, kan du ha blandingen på stekeplaten. Ha halvparten av melet, og deretter smøret, sukkeret, resten av melet, vaniljesukkeret og til slutt kakaopulveret (for sjokoladekake) på stekeplaten. Still inn maskinen på program 8 (cake) og 'crust control' på medium.

Når bakeprosessen er ferdig, skal du ikke ta kaken av stekeplaten med en gang, men la den avkjøles et øyeblikk!

TIPS FRA PRINCESS
- Bruk brødmaskinen kun til det formål som står beskrevet i bruksanvisningen.
- Feil bruk kan medføre fare.
- Hold godt tilsyn med brødmaskinen når det er barn i nærheten.
- Barn bør ikke bruke brødmaskinen uten tilsyn.
- Dypp aldri brødmaskinen, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Brødmaskinen bør ikke brukes utendørs.
- Sett ikke brødmaskinen på en fuktig klut.
- Sett brødmaskinen på en jevn og stabil bunn.
- Sett den ikke på eller i nærheten av en ovn, gasskomfyr eller lignende.
- La ikke ledningen henge over kanten til et bord eller en kjøkkenbenk, slik at noen kan snuble i den.
- Sett alltid støpselet i en jordet stikkontakt.
- Sørg for at ledningen ikke berører varme gjenstander.
- Brødmaskinen skal aldri åpnes.
- Bruk ikke brødmaskinen i nærheten av lettantennelige stoff.
- Hvis du bruker en skjøteledning, bør du sørge for at den oppfyller samme krav som brødmaskinen.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten når du ikke bruker apparatet og når du rengjør det.
- Vær forsiktig når brødmaskinen er varm, da det kan oppstå fare for alvorlige brannsår.
- Bruk ikke brødmaskinen med våte hender.
- Bruk aldri metallgjenstander i brødformen.
- Bruk kun deler som anbefales av fabrikanten..
- Koble brødmaskinen til 230 Volt vekselstrøm
- Vi anbefaler at du ikke bruker brødmaskinen hvis den ikke virker som den skal eller hvis ledningen er skadet. Be en autorisert fagmann om å teste maskinen.
- Ikke dekk til brødmaskinen med et håndkle eller en annen gjenstand.
- Ha aldri mer enn den oppgitte mengden i brødmaskinen, ellers kan deigen ese over brødformen med alle mulige følger.

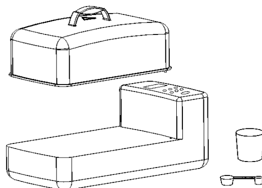
PRINCESS SILVER BREADMAKER ART. 1935

Lue nämä käyttöohjeet ensin kokonaan läpi ja säilytä ne vastaisen varalle. Tarkista, että käytettävissäsi oleva verkkojännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä. Liitä leipäkone ainoastaan suojamaadoitettuun pistorasiaan.

Tämä täysautomaattinen leipäkone sekoittaa ainekset, alustaa taikinan, leipoo leivän ja kytkeytyy sen jälkeen lämpimänäpito-toiminnolle (pitämään leivän herkullisen rapeana ja tuoreena). Leipäkoneella saat aina oman makusi mukaista uunituoretta leipää. Se soveltuu erittäin hyvin myös erityisruokavalioihin.
Leivän kuoren ruskeusasteeksi voidaan valita vaalea, keskitumma tai tumma.
Leipäkoneessa on irrotettava kansi, joten paistovuokaan pääsee helposti käsiksi.
Tässä ainutlaatuisessa leipäkoneessa on 9 valmista digitaalista ohjelmaa, ajastin (jonka ansiosta voit herätä vastapaistetun leivän tuoksuun), suuri LCD-näyttö, irrotettava paistovuoka, jossa on tarttumaton pinnoite, ja 2 taikinasekoitinta parhaan tuloksen takaamiseksi.
Mitta-astia ja mittalusikka toimitetaan mukana.
Leipäkoneessa on myös 'vapaasti ohjelmoitava toiminto', jossa voidaan itse asettaa eri ohjelmavaiheet, kuten taikinan alustaminen, kohottaminen ja paistaminen. Se sopii hyvin omille leivontaohjeille.



LEIPÄKONEEN OSAT
1) kansi
2) käyttöpaneeli
3)paistovuoka
4) kotelon alaosa
5) jalat



LEIPÄKONEEN KÄYTTÖ
Sijoita kone tukevalle, tasaiselle ja syttymättömälle alustalle (ei siis muovipöytäliinalle). Älä sijoita sitä uunin, lieden tms. lämmittimen lähettyville. Koneen ja seinän väliin pitää jäädä vähintään 5 cm. Älä myöskään sijoita konetta kosteaan paikkaan, äläkä käytä sitä ulkona. Käytön aikana kone lämpenee, joten tartu siihen vain kädensijoista ja katso, että lapset eivät pääse koskemaan siihen. Käytä pannulappuja tai uunikintaita, kun otat kuuman paistovuoan koneesta. Älä kosketa paistovuokaa metalliesineillä (veitsellä tms.), sillä se voi vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta. Käsittele konetta aina kuivin käsin.

Pese paistovuoka ja taikinasekoittimet ennen ensimmäistä käyttökertaa huolellisesti lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtele ja kuivaa ne sen jälkeen. Ensimmäistä kertaa käytettäessä koneesta voi tulla hieman savua. Se on normaalia uusia lämmityselementtejä käytettäessä ja loppuu itsestään lyhyen ajan kuluttua.

Varmista, että kansi on asetettu leipäkoneen päälle oikein! Jos se ei ole oikeassa asennossa, näyttöön tulee ilmoitus (vilkkuva 'LID'). Heti kun kansi on laitettu takaisin paikalleen oikein, laite jatkaa toimintaansa.

LYHYT KUVAUS ERI VAIHEISTA
Seuraavassa on kuvattu lyhyesti koko käyttöprosessi eri vaiheineen. Siinä käytetyt termit selitetään myöhemmin käyttöohjeessa.
- Ota paistovuoka leipäkoneesta ja aseta molemmat taikinasekoittimet vastakkain paistovuoan akselille.
- Punnitse ainekset leivontaohjeen mukaan ja pane ne paistovuokaan. Laita ensimmäiseksi jauhot. Lisää hiiva jauhojen päälle kuoppaan, sen jälkeen suola yhteen kulmaan, voi tai öljy toiseen kulmaan, samoin sokeri. Kaada vesi tai maito reunoja pitkin. (Hiiva ei saa koskaan joutua suoraan kosketukseen veden, suolan, voin tai öljyn kanssa. Tämä on erityisen tärkeää silloin, kun asetat leivonta-ajan 'Timer'-painikkeella.)
- Aseta paistovuoka leipäkoneeseen ja paina vuokaa lujasti. Paistovuoka pysyy nyt hyvin paikallaan kiinnikkeissä.
- Sulje kansi ja liitä pistotulppa pistorasiaan. Näyttöön ilmestyy 3:45.
- Valitse haluamasi ohjelma 'SELECT COURSE' -painikkeella.
- Valitse 'CRUST CONTROL' -painikkeella haluamasi ruskeusaste (light, medium tai dark). Tämä on mahdollista ohjelmissa 1, 4, 8 ja 10.
- Halutessasi voit nyt säätää 'TIMER' –toiminnon (mahdollista vain ohjelmissa 1,2,3,9 & 10).
- Paina 'START'-painiketta.
- Ensimmäisen äänimerkin jälkeen voit halutessasi lisätä täytteeksi ylimääräiset ainekset (katso tämän käyttöohjeen lopussa olevia leivontaohjeita).
- Toinen äänimerkki ilmoittaa paistoprosessin päättyneen.
- HUOM.!: Paistovuoka ja leipä ovat kuumia! Käytä uunikintaita ottaessasi paistovuoan leipäkoneesta ja poistaessasi leivän vuoasta. Anna leivän jäähtyä ritilällä.
- HUOM.!: On mahdollista, että taikinasekoittimet jäävät kiinni leipään. Tällöin voit poistaa ne varovasti. Muista, että taikinasekoittimet ovat myös kuumia!
- Jos haluat paistaa heti toisen leivän, odota muutama minuutti, kunnes leipäkone on jäähtynyt riittävästi.
- Ellei kone ole jäähtynyt tarpeeksi, se ilmoittaa tästä äänimerkillä, ja näyttöön ilmestyy 'HOT'.
- Katkaise laitteen virta leivänpaiston jälkeen ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Tuore leipä on helppo leikata Princess-sähköveitsellä (art. 2952).

KÄYTTÖPANEELI
Start / reset -painikkeella voit kytkeä leipäkoneen toimintaan ja pois toiminnasta.

Koneen kytkeminen toimintaan : Paina start / reset -painiketta.
Koneen kytkeminen toiminnasta: Paina start / reset -painiketta yhtäjaksoisesti 3–5 sekuntia.



HUOM: Jos leipäkone kytketään pois päältä paistoprosessin aikana, niin ohjelmaa ei jatketa, vaan kone aloittaa alusta.

OHJELMAN VALINTA

Valikon kohta	Ilmoitus käyttöpaneelilla	Kuvaus	Kesto (keskitumma ruskeusaste)
1	Basic	Perusohjelma	3:45
2	Basic wheat	Perusohjelma, täysjyvävehnä	3:55
3	Basic dough	Perustaikina	2:05
4	Quick	Nopea	2:08
5	Quick wheat	Nopea, valkoinen vehnäleipä	2:28
6	Quick dough	Nopea taikina	0:45
7	Jam	Hillo	1:20
8	Cake	Kakku	2:00
9	Sandwich	Sandwich	3:35
10	Home made	Oma leivontaohje	säädettävissä

• ***Basic***
Valkoisen ja sekaleivän valmistamiseen. Tämä on kaikkein eniten käytetty ohjelma. Leipäkone alustaa taikinan 3 kertaa. Ensimmäisen alustuskerran jälkeen kone antaa äänimerkin. Äänimerkin jälkeen voit lisätä ylimääräiset ainekset. Koko ohjelma kestää 3 tuntia 45 minuuttia.

• ***Basic Wheat***
Täysjyvävehnäleivän valmistamiseen. Leipäkone alustaa taikinan 2 kertaa, taikinaa kohotetaan ja paistetaan kauemmin. Ohjelma kestää 3 tuntia 55 minuuttia.

• ***Basic dough***
Tällä ohjelmalla voit tehdä esimerkiksi sämpylä- tai pizzataikinan tai taikinan mihin tahansa leivontaohjeeseen, jossa tarvitaan taikinaa. Tällä ohjelmalla voidaan myös tehdä hilloa.
Ohjelma kestää 2 tuntia 5 minuuttia.

• ***Quick*** (paljon käytetty ohjelma)
Valkoisen ja sekaleivän valmistamiseen. Leipäkone alustaa taikinan 2 kertaa ja antaa äänimerkin ennen toisen alustuskerran alkua. Voit lisätä silloin ylimääräisiä aineksia. Taikinan kohotusaikaa lyhennetään, jolloin paistaminen kestää vähemmän aikaa. Ohjelma kestää 2 tuntia 8 minuuttia.

• ***Quick Wheat***
Valkoisen ranskanleivän valmistamiseen. Taikina vaivataan 2 kertaa, taikinaa kohotetaan ja paistetaan pidemmän aikaa. Sen seurauksena kuoresta tulee paksumpi. Ohjelma kestää 2 tuntia 28 minuuttia. Tätä ohjelmaa voi käyttää myös muita leipiä leivottaessa.

• ***Quick dough***
Taikinan valmistamiseen. Leipäkone alustaa ainoastaan taikinan.
Ohjelma kestää 45 minuuttia.

• ***Jam***
Tällä ohjelmalla valmistetaan hilloa. Ohjelma kestää 1 tunti 20 minuuttia.

• ***Cake***
Herkullisen kakun valmistamiseen. Leipäkone alustaa taikinan 2 kertaa. Ohjelma kestää 2 tuntia.

• ***Sandwich***
Ohjelma kestää 3 tuntia 35 minuuttia.

• ***Home made***
Tällä ohjelmalla voit säätää leipäkoneen itse. Silloin on käytävä läpi koko ohjelma: taikinan alustaminen, kohottaminen, vaivaaminen, paistaminen jne. Voit käyttää tässä ohjelmassa ‘CYCLE’ ja ‘TIME’-painikkeita.



CRUST CONTROL
Pitämällä 'crust control' –painiketta alaspainettuna voit valita leivän kuoreen haluamasi ruskeusasteen.
- Light
- Medium
- Dark

Käyttämällä taulukossa mainittuja aikoja kuoreen saadaan keskitumma ruskeusaste. Jos haluat muun ruskeusasteen, paistoaika muuttuu sen mukaisesti! Tätä toimintoa voit käyttää ohjelmissa 1, 4, 8 ja 10.

AJASTIN-toiminto
Ajastimella voit säätää leipäkoneen ohjelman alkamaan automaattisesti pari tuntia myöhemmin. Sen avulla voit käynnistää leipäkoneen esimerkiksi yöllä. Tätä toimintoa voidaan käyttää ohjelmissa 1,2,3,9 ja 10.

Esimerkki:
Laita kaikki ainekset paistovuokaan ja pidä huoli, että hiiva ei joudu kosketukseen nesteen, suolan tai voin kanssa.

Valitse haluamasi ohjelman toimintopainike ja mahdollinen ruskeutusaste 'CRUST CONTROL' –painikkeella.

Kello on 22.00 ja haluat vastapaistettua leipää seuraavana aamuna kello 7.15. Näiden kahden ajankohdan välillä on aikaa 9 tuntia 15 minuuttia. Ajastin täytyy siis säätää osoittamaan 9:15.

LOAF SIZE
Tällä toiminnolla voidaan määrätä taikinan määrä.

1.5 lb = 1.5 pound (sopii 600 grammaa painavan leivän paistamiseen).
2.0 lb = 2.0 pound (sopii 800/900 grammaa painavan leivän paistamiseen).
Tätä toimintoa voit käyttää ainoastaan ohjelmissa 1, 2 ja 9.

PRE-HEAT-toiminto
Leipäkonetta esilämmitetään ensin muutama minuutti (=vakioaika, vaihtelee 5-40 minuuttiin). Näyttöön ilmestyy 'pre-heat'.

HÄIRIÖT
Jos paistoprosessin aikana sattuu sähkökatko, leipäkone kytkeytyy taas automaattisesti toimintaan, mikäli sähkökatko on lyhyempi kuin 30 minuuttia. Ohjelma jatkaa siitä kohdasta, mihin se on pysähtynyt. Jos sähkökatko kestää yli 30 minuuttia, kone ei jatka ohjelmaa, vaan se on käynnistettävä uudelleen.

LEIVONTAOHJEITA KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA
Parhaaseen tulokseen päästään noudattamalla tarkasti leivontaohjeissa ilmoitettuja määriä. Käytä mukana toimitettua mitta-astiaa ja mittalusikkaa, tai käytä vaakaa.
Mitta-astian tilavuus on 250 ml. Varmista, että vesi ei ole liian kylmää. Paras lämpötila on kädenlämpöinen (28°-30°C).

Suuri mittalusikka on 15 ml, mikä vastaa yhtä ruokalusikallista. Pieni mittalusikka on 5 ml, mikä vastaa yhtä teelusikallista.

Kaikissa leivontaohjeissa on mainittu valinnaisesti tuore- ja kuivahiiva.

Mahdollisia ongelmia leivänpaistossa

Leipä ei nouse:
* hiiva on vanhaa
* vettä on liian vähän
* suolaa on liian paljon
* ainesten määrät eivät ole oikein
* laita hiiva jauhojen alle, niin ettei se pääse kosketukseen suolan, voin tai nesteen kanssa.



Leipä nousee liikaa:
* käytä vähemmän hiivaa
* käytä vähemmän vettä
* käytä enemmän suolaa

Leipä näyttää “kraatterilta”:
* vettä on käytetty liian paljon
* käytä jauhoja 2 ruokalusikallista enemmän
* leipä on jäänyt liian pitkäksi aikaa paistovuokaan

Leipä on liian raskas:
* käytä vettä 2 ruokalusikallista enemmän

Leivässä on reikiä:
* käytä vettä 2 ruokalusikallista vähemmän
* käytä hiivaa hiukan vähemmän
* käytä enemmän suolaa

PUHDISTUS JA HUOLTO
Puhdista leipäkone aina ennen ensimmäistä käyttökertaa miedolla puhdistusaineella, ja puhdista myös taikinasekoittimet. Anna koneen aina jäähtyä ennen kuin alat puhdistaa sitä tai panet sen omalle säilytyspaikalleen. Suunnilleen puolen tunnin kuluttua kone on jäähtynyt niin paljon, että sitä voidaan käyttää uudestaan leivänpaistoon tai taikinan valmistukseen.
Irrota aina ennen puhdistusta pistotulppa seinäkoskettimesta ja anna laitteen jäähtyä.
Älä käytä koskaan syövyttäviä puhdistusaineita kuten kemiallisia puhdisteita tai uuninpuhdistusaineita jne.
Poista kostealla liinalla kaikki ainesten tähteet ja murut kannesta, kotelosta ja paistovuoasta.
Älä koskaan upota leipäkonetta veteen äläkä koskaan täytä sitä vedellä.
Puhdista kotelo sisältä ja ulkoa kostealla liinalla. Puhdista ja kuivaa kone huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Taikinasekoittimet ja akselit on puhdistettava välittömästi jokaisen käyttökerran jälkeen.
Jos taikinasekoittimet jäävät vuokaan käytön jälkeen, niitä voi olla vaikea myöhemmin poistaa. Täytä siinä tapauksessa paistovuoka lämpimällä vedellä, anna veden olla vuoassa 30 minuuttia ja poista sitten taikinasekoittimet puhdistusta varten. Vuoassa ja taikinasekoittimissa on tarttumaton pinnoite, joten niitä ei koskaan pidä käsitellä metallivälineillä, jotka voivat vioittaa niiden pintaa. On normaalia, että tarttumattoman pinnoitteen väri himmenee muutaman paistokerran jälkeen. Se ei kuitenkaan vaikuta toimintaan. Tarkista ennen koneen laittamista omalle säilytyspaikalleen, että se on täysin jäähtynyt, puhdas ja kuiva. Säilytä konetta aina kansi kiinni.

OHJELMA 10 “Home Made”

Kuvaus	Vakioaika	Mahdollinen aikavälin säätö
Esilämmitys	22 min	Off - 30 min
1. alustus	20 min	Off - 25 min
1. kohotus	45 min	Off - 120 min
2. alustus		Off - 15 min
2. kohotus	85 min	Off - 120 min
3. kohotus	Off	Off - 120 min
Paistaminen	60 min	Off - 60 min
Lämpimänäpito	60 min	Off / 60 min

Paina muutaman kerran "SELECT COURSE”-painiketta, kunnes näyttöön tulee ohjelma 10.

Paina "CYCLE"-painiketta, kunnes näyttöön ilmestyy "pre-heat" sekä luku, joka ilmoittaa esilämmityksen keston.
Paina "TIME"-painiketta, kunnes saat haluamasi ajan ja vahvista se painamalla "CYCKLE"-painiketta.

Painamalla vielä kerran "CYCKLE"-painiketta siirryt leivän valmistuksen seuraavaan vaiheeseen, ja paina "TIME"-painiketta, jos haluat muuttaa ajan.



Toimi edellä mainitulla tavalla, kunnes kaikki ajat on säädetty haluamallasi tavalla ja paina START/RESET-painiketta nähdäksesi kokonaisajan.

Jos haluat ohjelman alkavan myöhemmin, paina "TIMER"-painiketta, kunnes näyttöön ilmestyy haluttu kokonaisaika.
Paina vielä kerran START/RESET-painiketta leipäkoneen käynnistämiseksi.
(Jos painat START/RESET-painiketta vielä kerran, säätö tapahtuu uudelleen.)

MUUNTOTAULUKKO

1 teelusikallinen	4 g	5 ml	1/30 kupillista
1 ruokalusikallinen	12 g	15 ml	1/10 kupillista

MUUTAMIA LEIVONTAOHJEITA

PRINCESS-leipä
Ohjelma: Basic

Leivontaohje:	600 g	600 g	800 g	800 g
Valkoinen vehnäjauho	350g	2 9/10 kupillista	500 g	4 1/5 kupillista
Vesi	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margariini	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Sokeri	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Suola	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Tuorehiiva tai	10 g	2 1/2 tl	15 g	3 1/2 tl
kuivahiiva	4 g	1 tl	6 g	1 1/2 tl
Fenkoli	1/2 tl	1/2 tl	1 tl	1 tl
Anis	1/2 tl	1/2 tl	1 tl	1 tl

(päälle juustoa, kinkkua tai hilloa)

PRINCESS-leipurin lempileipä
Ohjelma: Basic

Leivontaohje:	600 g	600 g	800 g	800 g
Valkoinen vehnäjauho	320 g	2 7/10 kupillista	450 g	3 1/2 kupillista
Vesi tai maito	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Voi	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Sokeri	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Suola	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Tuorehiiva tai	20 g	5 tl	25 g	2 rkl
kuivahiiva	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Munankeltuainen	1 kpl	1	2 kpl	2
Kaneli	10 g	2 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Täyte:				
Raastettua omenaa	150 g	150 g	250 g	250 g

Valkoinen leipä
Ohjelma: Basic

Leivontaohje:	600 g	600 g	800 g	800 g
Valkoinen vehnäjauho	350 g	350 g	500 g	500 g
Vesi	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margariini	5 g	1 1/2 tl	15 g	3 1/2 tl
Sokeri	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Suola	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Tuorehiiva tai	10 g	2 1/2 tl	15 g	3 1/2 tl
kuivahiiva	4 g	1 tl	6 g	1 1/2 tl

Maitoleipä
Ohjelma: Basic

Leivontaohje:	600 g	600 g	800 g	800 g
Valkoinen vehnäjauho	350 g	350 g	500 g	500 g
Maito	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml

Margariini	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Sokeri	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Suola	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Tuorehiiva tai	10 g	2 1/2 tl	15 g	3 1/2 tl
kuivahiiva	4 g	1 tl	6 g	1 1/2 tl

Valkoinen leipä, jossa on voita
Ohjelma: Basic

Leivontaohje:	600 g	600 g	800 g	800 g
Valkoinen vehnäjauho	350 g	350 g	500 g	500 g
Maito	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Voi	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Fariinisokeri	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Suola	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Tuorehiiva tai	10 g	2 1/2 tl	15 g	3 1/2 tl
kuivahiiva	4 g	1 tl	6 g	1 1/2 tl

Täysjyvävehnäleipä
Ohjelma: Basic

Leivontaohje:	600 g	600 g	800 g	800 g
Täysjyväjauho	200 g	200 g	300 g	300 g
Valkoinen vehnäjauho	150 g	150 g	200 g	200 g
Vesi	230 ml	230 ml	320 ml	320 ml
Margariini	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Sokeri	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Suola	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Tuorehiiva tai	10 g	2 1/2 tl	15 g	3 1/2 tl
kuivahiiva	4 g	1 tl	6 g	1 1/2 tl

Täysjyväleipä
Ohjelma: Basic

Leivontaohje:	600 g	600 g	800 g	800 g
Täysjyväjauho	350 g	350 g	500 g	500 g
Vesi	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margariini	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Sokeri	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Suola	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Tuorehiiva tai	10 g	2 1/2 tl	15 g	3 1/2 tl
kuivahiiva	4 g	1 tl	6 g	1 1/2 tl

Munaleipä
Ohjelma: Basic

Leivontaohje:	600 g	600 g	800 g	800 g
Valkoinen vehnäjauho	350 g	350 g	500 g	500 g
Vesi	200 ml	200 ml	275 ml	275 ml
Margariini	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Sokeri	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Suola	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Tuorehiiva tai	10 g	2 1/2 tl	15 g	3 1/2 tl
kuivahiiva	4 g	1 tl	6 g	1 1/2 tl
Munankeltuainen	1 kpl	1	2 kpl	2

Maalaisleipä
Ohjelma: Basic

Leivontaohje:	600 g	600 g	800 g	800 g
Sekajyväjauho	350 g	350 g	500 g	500 g
Vesi	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margariini	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Sokeri	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl

Suola	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Tuorehiiva tai	10 g	2 1/2 tl	15 g	3 1/2 tl
kuivahiiva	4 g	1 tl	6 g	1 1/2 tl

Leseleipä
Ohjelma: Basic

Leivontaohje:	600 g	600 g	800 g	800 g
Täysjyväjauho	300 g	300 g	450 g	450 g
Vehnänleseet	30 g	1/2 kupillista	50 g	1/2 kupillista
Vesi	250 ml	250 ml	375 ml	375 ml
Margariini	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Sokeri	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Suola	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Tuorehiiva tai	15 g	3 1/2 tl	20 g	1 2/3 rkl
kuivahiiva	5 g	1 1/2 tl	8 g	2 tl

Siemenleipä
Ohjelma: Basic

Leivontaohje:	600 g	600 g	800 g	800 g
Täysjyväruisjauho	150 g	150 g	225 g	225 g
Valkoinen vehnäjauho	150 g	150 g	225 g	225 g
Vesi	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margariini	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Sokeri	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Suola	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Tuorehiiva tai	10 g	2 1/2 tl	15 g	3 1/2 tl
kuivahiiva	4 g	1 tl	6 g	1 1/2 tl
Etikka	1 1/2 tl	1 1/2 tl	3 tl	3 tl
Pellavansiemen	50 g	1/2 kupillista	60 g	60 g
Kumina	1/2 tl	1/2 tl	1 tl	1 tl

Rusinaleipä
Ohjelma: Basic

Leivontaohje:	600 g	600 g	800 g	800 g
Valkoinen vehnäjauho	320 g	320 g	450 g	450 g
Vesi	190 ml	190 ml	270 ml	270 ml
Voi	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Sokeri	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Suola	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Tuorehiiva tai	20 g	5 tl	25 g	2 rkl
kuivahiiva	6 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Täyte:				
Rusinat	200 g	1 2/3 kupillista	250 g	2 kupillista
Korintit	100 g	4/5 kupillista	100 g	4/5 kupillista

Myslileipä
Ohjelma: Basic

Leivontaohje:	600 g	600 g	800 g	800 g
Täysjyväjauho	200 g	200 g	250 g	250 g
Valkoinen vehnäjauho	120 g	120 g	200 g	200 g
Vesi	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Margariini	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Sokeri	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Suola	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Tuorehiiva tai	20 g	5 tl	25 g	2 rkl
kuivahiiva	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Täyte:				
Rusina	100 g	1 1/2 kupillista	200 g	1 2/3 kupillista
Mysli	100 g	1 1/2 kupillista	150 g	1 1/2 kupillista

Silavaleipä
Ohjelma: Basic

Leivontaohje:	600 g	600 g	800 g	800 g
Täysjyväjauho	200 g	1 2/3 kupillista	300 g	2 1/2 kupillista
Valkoinen vehnäjauho	150 g	1 1/2 kupillista	200 g	1 2/3 kupillista
Vesi	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margariini	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Sokeri	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Suola	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Tuorehiiva tai	10 g	2 1/2 tl	15 g	3 1/2 tl
kuivahiiva	4 g	1 tl	6 g	1 1/2 tl
Täyte:				
Keitetty silava	75 g	2/3 kupillista	100 g	4/5 kupillista
Salottisipuli	1/2	1/2	1	1

Moniviljaleipä
Ohjelma: Basic

Leivontaohje:	600 g	600 g	800 g	800 g
Moniviljajauho	350 g	2 9/10 kupillista	500 g	4 1/8 kupillista
Tuorehiiva tai	10 g	2 1/2 tl	15 g	3 1/2 tl
kuivahiiva	4 g	1 tl	6 g	1 1/2 tl
Suola	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Sokeri	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Voi	5 g	1 1/2 tl	10 g	2 1/2 tl
Vesi	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml

Kokeile joskus “tavallisen leivän” kanssa seuraavaa:
Suihkuta viimeisen alustuskerran jälkeen, ennen paistamista, taikina märäksi ja ripottele pinnalle seesamin- tai unikonsiemeniä.

Mansikkahillo
Ohjelma: Jam

Tuoreet mansikat	900 g
Hyytelö- tai hillosokeri	500 g
Sitruunamehu	1 suuri mittalusikallinen

KAKKURESEPTI
Ainekset:
3 munaa
4 rkl maitoa
250 g kakkujauhoja
200 g voita (huoneenlämpöistä)
200 g sokeria
1 pussillinen vaniljasokeria

Lisäainekset suklaakakkua varten
50 g kaakaojauhetta

Toimi seuraavasti:
Vatkaa keskenään muna ja maito, ja kaada seos paistovuokaan. Lisää vuokaan puolet kakkujauhoista, sen jälkeen voi, sokeri, loput kakkujauhoista, vaniljasokeri ja viimeiseksi kaakaojauhe (jos valmistat suklaakakkua). Valitse leipäkoneen ohjelmaksi 8 (cake), ja aseta ‘crust control’ kohtaan medium.

Kun paistoprosessi on päättynyt, älä ota heti kakkua pois vuoasta, vaan anna sen ensin vähän jäähtyä!



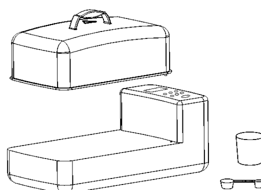
PRINCESS-OHJEITA
- Käytä konetta vain käyttöohjeissa kuvattuun tarkoitukseen.
- Käyttö muuhun tarkoitukseen voi olla vaarallista.
- Ole tarkkaavainen, kun leipäkonetta käytetään lasten lähettyvillä.
- Älä anna lasten koskaan käyttää leipäkonetta ilman valvontaa.
- Älä koskaan upota leipäkonetta, virtajohtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä leipäkonetta ulkona.
- Älä aseta leipäkonetta kostealle liinalle.
- Aseta leipäkone tasaiselle alustalle.
- Älä aseta leipäkonetta uunin, kaasulieden tms. päälle tai lähelle.
- Pidä huoli, että virtajohto ei roiku tiskipöydän tai pöydän reunan yli, jolloin siihen voi takertua.
- Liitä pistotulppa aina suojamaadoitettuun pistorasiaan.
- Varo, että virtajohto ei joudu kuumien esineiden päälle tai niitä vasten.
- Älä koskaan avaa leipäkoneen koteloa.
- Älä käytä leipäkonetta helposti syttyvien aineiden lähettyvillä.
- Jos käytät jatkojohtoa, niin pidä huoli siitä, että se täyttää samat vaatimukset kuin leipäkoneesi.
- Irrota pistotulppa aina pistorasiasta, kun et käytä konetta tai kun puhdistat sitä.
- Varo koskettamasta leipäkonetta sen ollessa lämmin, sillä se voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Älä käytä leipäkonetta märin käsin.
- Älä käytä paistovuoassa metalliesineitä.
- Käytä ainoastaan valmistajan suosittamia osia.
- Liitä leipäkone 230 Voltin vaihtovirtaan.
- Älä käytä leipäkonetta, jos siinä on jotain vikaa, vaan toimita se pätevän ammattimiehen testattavaksi.
- Älä peitä leipäkonetta pyyhkeellä tai esineillä.
- Älä koskaan laita leipäkoneeseen suositeltua määrää enempää aineksia, koska muuten taikina nousee paistovuoan reunojen yli, josta voi olla monenlaista haittaa.

PRINCESS SILVER BREADMAKER ART. 1935

Leia antes de utilizar estas instruções e guarde-as para mais tarde as poder eventualmente voltar a consultar de novo. Verifique se a corrente eléctrica em sua casa corresponde à do aparelho. Ligue este aparelho unicamente a uma tomada de corrente residual.

Esta máquina de fazer pão totalmente automática mistura, amassa, coze o pão e muda em seguida para a função de aquecimento (para manter o pão fresco bem estaladiço). Terá sempre pão fresco a seu gosto. Igualmente ideal para dietas especiais. Pode regular a cor da côdea para clara, média e escura.
Esta máquina de fazer pão tem uma tampa removível para facilitar pegar na forma. Esta máquina de fazer pão única vem munida de 9 programas digitais fixos, dum relógio (pode acordar ao cheiro do pão fresco), um grande ecrã LCD, uma forma removível com camada anti-aderente e 2 hastes para amassar para obter o melhor resultado possível. O copo e a colher de medidas vêm incluídos.
Vem também munida de uma "função muito programável", podendo assim você mesmo programar as diferentes fases do programa, tal como amassar, fermentar e cozer, sendo ideal para conceber a sua própria receita!

PEÇAS DA MÁQUINA DE FAZER PÃO
1) tampa
2) painel de funcionamento
3) copo de medidas
4) caixa da base
5) suportes



COMO UTILIZAR A MÁQUINA DE FAZER PÃO
Coloque a máquina sobre uma superfície sólida, plana e não-inflamável (por isso não a deve colocar sobre uma toalha de mesa de plástico) e que não esteja perto dum forno ou fogão ou duma fonte de calor semelhante. Deve manter uma distância entre a máquina e a parede de pelo menos 5 cm. Não deve colocar igualmente a máquina sobre um pano húmido, não a devendo utilizar no exterior. Durante a utilização a máquina aquece, devendo por isso pegar apenas nela pelas asas. Mantenha-a fora do alcance das crianças. Para retirar a forma aquecida da máquina, aconselhamos-lhe a usar pegas ou luvas para forno.



Não use objectos metálicos (por exemplo, uma faca) na forma pois pode danificar a camada anti-aderente. Deve pegar na máquina sempre com as mãos secas.

Deve lavar bem a forma e as hastes para amassar com água quente e algum detergente antes de usar o aparelho pela primeira vez, lavando e secando bem em seguida. Quando o usar pela primeira vez, pode surgir algum fumo. Esta ocorrência é normal para os novos elementos de aquecimento e desaparece automaticamente ao fim de pouco tempo.

Deve assegurar-sede que a tampa se encontra bem colocada no aparelho! Caso contrário, o painel avisa (a palavra LID aparece piscando). Logo que tenha colocado correctamente a tampa no aparelho, este continuará a funcionar.

BREVE DESCRIÇÃO DAS FASES DE FUNCIONAMENTO

O texto abaixo mencionado indica sumariamente quais as fases do processo de funcionamento a seguir. Os termos aqui utilizados serão posteriormente explicados no capítulo de modo de emprego.

- Retire a forma de cozer da máquina de fazer pão.e coloque as 2 hastes para amassar no eixo situado no meio da forma.
- Pese bem os ingredientes segundo a receita, deitando-os em seguida para dentro da forma. Deite primeiro a farinha, em seguida a levedura para dentro de uma covinha em cima da farinha. Deite em seguida o sal para um dos cantos, a manteiga ou o óleo para dentro do outro canto bem como o açúcar. Deite água ou leite pelas bordas. (a levedura nunca deve ficar em contacto directo com a água, o sal e a manteiga ou o óleo. Isto é sobretudo importante quando programar o tempo de cozedura com a função"Timer".)
- Coloque a forma na máquina de fazer pão e pressione com força. A forma fica assim bem fixa por meio dos ganchos de ajustamento.
- Feche a tampa e ligue a tomada à corrente. No painel surge 3:45.
- Seleccione o programa que deseja com a tecla “SELECT COURSE”.
- Selecione com a tecla "CRUST-CONTROL" o grau de cozedura da côdea (clara, média ou escura), isto é possível com os programas 1, 4, 8 e 10.
- Se desejar, programar o “TIMER”, pode fazê-lo (apenas para os programas 1, 2, 3, 9 & 10).
- Carregue na tecla “START”.
- Depois de ter ouvido primeiro o sinal, pode acrescentar eventualmente ingredientes à massa (consulte as receitas mais à frente na rubrica modo de emprego).
- O segundo sinal indica que o processo de cozedura terminou.
- ATENÇÃO! A forma e o pão estão muito quentes! Use luvas para forno quando retirar a forma da máquina e o pão da forma. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha.
- ATENÇÃO! As hastes para amassar podem ficar presas dentro do pão. Se for esse o caso, pode retirá-las com cuidado. Lembre-se que as hastes estão quentes!
- Quando desejar cozer mais pão, deve esperar alguns minutos até que a máquina tenha arrefecido o suficiente. A máquina de fazer pão apita e surge no painel a palavra “HOT”, se ainda quente não tiver arrefecido o suficiente.
- Desligue depois do tempo de cozedura o aparelho e desligue a tomada da corrente.
- O modo mais fácil de cortar pão fresco é com a faca eléctrica da Princess (art. 2952).

PAINEL DE UTILIZAÇÃO

Pode ligar e desligar a máquina de fazer pão com a tecla start / reset.

Ligar: Carregar na tecla start / reset.
Desligar:Carregar 3 a 5 segundos na tecla start / reset.

ATENÇÃO: Se desligar a máquina de fazer pão durante o processo de fazer pão, não completa assim o programa, começando este último novamente desde o início.



SELECT COURSE

Ementa Selecção	Indicação Painel de funcionamento	Descrição	Duração (com grau de cozedura da côdea média)
1	Básico	Base	3:45
2	Trigo básico	Base trigo	3:55
3	Massa básica	Massa básica	2:05
4	Rápido	Rápido	2:08
5	Trigo rápido	Trigo rápido	2:28
6	Massa rápida	Massa rápida	0:45
7	Compota	Compota	1:20
8	Bolo	Bolo	2:00
9	Sandes	Sandes	3:35
10	Caseiro	Receita própria	Programável

• ***Básico***
Para preparar pão branco e de mistura. Este programa é o mais utilizado. A máquina de fazer pão amassa a massa 3 vezes. Depois de ter amassado a 1ª vez, ouve um sinal. Depois de ter ouvido este sinal, pode acrescentar os ingredientes. O programa completo dura 3 horas e 45 minutos.

• ***Trigo Básico***
Para preparar pão integral de trigo. A máquina de fazer pão amassa 2 vezes, a massa leveda e coze mais lentamente. O programa dura 3 horas e 55 minutos.

• ***Massa Básica***
Desta maneira, pode amassar a massa para um pãozinho ou pizzas, ou qualquer outra receita para a qual necessite de massa. Pode também misturar compota.
O programa dura 2 hora e 05 minutos.

• ***Rápido***(programa muito utilizado)
Para preparar pão branco e de mistura. A máquina de fazer pão amassa a massa 2 vezes e apita antes de dar ínicio ao segundo período de mistura. Pode então acrescentar os ingredientes. O levedar da massa demora menos tempo e a cozedura também, ficando o pão mais pequeno. O programa dura 2 horas e 08 minutos.

• ***Trigo Rápido***
Para preparar pão branco francês.A massa é amassada 2 vezes, o tempo de levedura aumenta bem como o tempo de cozedura. Obtém assim uma côdea mais grossa.
O programa dura 2 horas e 28 minutos. Pode usar igualmente este programa para outros tipos de pão.

• ***Massa Rápida***
Para preparar a massa. A máquina de fazer pão amassa apenas a massa.
O programa dura 45 minutos.

• ***Compota***
Um programa para fazer compota. O programa dura 1 hora e 20 minutos.

• ***Bolo***
Para preparar um bolo delicioso. A máquina de fazer pão amassa 2 vezes. O programa dura 2 horas.

• ***Sandes***
O programa dura 3 horas e 35 minutos.

• ***Caseiro***
Para isto pode programar você mesmo a máquina. Deve usar o programa completo: amassar, levedar, amassar, cozer, etc. Para esta função pode utilizar as teclas “CYCLE” e “TIME”.



CRUST CONTROL
Se carregar na tecla “crust control”, pode escolher o grau de cozedura da côdea.
- Clara
- Média
- Escura

O tempo indicado no geral diz respeito a um grau médio de cozedura da côdea. Se desejar outro grau de cozedura da côdea, tem de alterar o tempo que programou! Esta função pode ser utilizada nos programas 1, 4, 8 e 10.

Função-TIMER
Com o timer pode ligar automaticamente a máquina de fazer pão algumas horas mais tarde. Pode por exemplo ligar o aparelho durante a noite. Esta função pode ser utilizada para os programas 1, 2, 3, 9 e 10.

Exemplo:
Deite todos os ingredientes para dentro da forma, tendo o cuidado de não misturar a levedura com a água, o sal e a manteiga.

Escolha com a ementa de selecção o programa que deseja utilizar e a cozedura da côdea com a tecla "CRUST CONTROL".

São 22:00 horas e deseja comer um pãozinho fresco na manhã seguinte às 7:15horas. O tempo de diferença é de 9:15. Por isso deve programar o timer para 9:15.

TAMANHO DO PÃOZINHO
Com esta função pode determinar o volume da massa
1.5 lb corresponde a 1.5 libras (serve para cozer um pão de 600 gramas)
2.0 lb corresponde a 2.0 libras (serve para cozer um pão de 800/900 gramas)
Pode utilizar unicamente esta função para os programas 1, 2 e 9

FUNÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO
Esta máquina de fazer pão aquece primeiro alguns minutos (=modo padrão). Variando de 5 até 40 minutos. No painel surge o texto "pre-heat".

AVARIAS
Quando houver uma falha da corrente eléctrica durante o processo de cozedura, a máquina desliga, voltando a ligar automaticamente se a interrupção for inferior a 30 minutos. O programa continua a partir da fase onde tinha parado. Se a interrupção for superior a 30 minutos, a máquina deixa de funbcionar e pára, devendo ligá-la de novo a partir do início do programa.

OBSERVAÇÕES RELATIVAS ÀS RECEITAS
Para obter sempre o melhor resultado possível, deve respeitar as quantidades dos ingredientes. Para tal, deve usar o copo e a colher de medidas, ou então uma balança.
O copo de medida é de 250 ml.
A água não deve estar demasiado fria, a temperatura ideal é tépida (28º a 30ºC).

A colher de medida grande é de 15 ml e equivalente a uma colher de sopa. A colher de medida pequena é de 5 ml e equivalente a uma colher de chá.

Em todas as receitas menciona-se levedura fresca e seca, sendo a si a escolha.

Eventuais problemas durante a cozedura do pão

O pão não leveda:
* Levedura antiga,
* Muito pouca água,
* Demasiado sal,
* Quandidades erradas,
* Coloque a levedura por debaixo da farinha, de forma a que não fique em contacto com o sal, o açúcar e a água.



O pão leveda demais:
* Use menos fermento
* Menos água
* Use mais sal

O pão parece uma “cratera”:
* Usou água a mais
* Use mais 2 colheres de sopa de farinha
* O pão ficou demasiado tempo dentro da forma

O pão está demasiado pesado:
* Deve usar mais 2 colheres de sopa de água

O pão tem buracos:
* Deve usar menos 2 colheres de sopa de água
* Deve usar um pouco menos de levedura
* Deve usar mais sal

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Pela primeira vez, deve limpar sempre a máquina de fazer pão bem como as hastes para amassar com um detergente que não risque. Deve primeiro deixar que o aparelho arrefeça, antes de o limpar e o guardar. Depois de cerca de meia-hora, o aparelho arrefeceu o suficiente de forma a poder utilizá-lo de novo para cozer ou preparar a massa. Antes de limpar, deve desligar sempre a tomada da corrente e deixar arrefecer o aparelho. Nunca deve utilizar detergentes agressivos, tais como detergentes químicos, para o forno, etc. Retire todos os ingredientes e migalhas da tampa, caixa e panela com um pano húmido. Nunca deve mergulhar a máquina de fazer pão em água ou encher o aparelho com água.
Limpe a caixa por dentro e por fora com um pano húmido. Limpe e seque sempre muito bem o aparelho depois de cada utilização.As hastes para amassar e o eixo devem ser imediatamente limpos após cada utilização. Se as hastes para amassar ficarem presas na panela depois de terem sido utilizadas, é difícil retirá-las mais tarde. Neste caso, deve encher a panela com água quente durante 30 minutos e retirar as hastes para as poder limpar. A panela e as hastes para amassar estão revestidas de uma camada anti-aderente, nunca deve usar por isso utensílios de cozinha metálicos ou que possam riscar a superfície. É normal que a cor da camada anti-aderentese altere depois de ter usado algumas vezes o aparelho. Isto não interfere de forma alguma com o funcionamento do aparelho Deve certificar-se que antes de guardar o aparelho, ele arrefeceu, ficou limpo e secou por completo. Deve guardar sempre o aparelho com a tampa respectiva.

PROGRAMA 10 “Home Made” (Caseiro)

Descrição	**Estandartizado**	**Pode ser programado por minuto**
Pré-aquecimento	22 minutos	Desligado - 30 minutos
Amassar 1	20 minutos	Desligado - 25 minutos
Levedar 1	45 minutos	Desligado - 120 minutos
Amassar 2		Desligado - 15 minutos
Levedar 2	85 minutos	Desligado - 120 minutos
Levedar 3	desligado	Desligado - 120 minutos
Cozer	60 minutos	Desligado - 60 minutos
Manter Aquecido	60 minutos	Desligado/60 minutos

Pressione várias vezes “SELECT-COURSE” até que o programa 10 apareça no painel.

Pressione “CYCLE” até que surja “preheat” (pré-aquecimento) no painel, juntamente com um número que indica o tempo que deve utilizar.
Depois de ter programado o tempo correcto pressionando várias vezes “TIME”, pressione em seguida “CYCLE” para confirmar a sua escolha.

Se pressionar novamente “CYCLE”, passa à fase seguinte do processo de cozer pão e pressione "TIME" se deseja alterar.



Deve fazer isto até que tenha utilizado todas as funções necessárias à sua escolha e pressione START/RESET para verificar o tempo completo.

Se deseja adiar o programa, pressione na tecla TIMER até que o tempo completo seleccionado apareça. Se voltar a pressionar START/RESET a máquina de fazer pão começa a funcionar.
(Se voltar a pressionar a tecla START/RESET, o tempo será reajustado).

TABELA DE CONVERSÃO

1 colher de chá	4 gramas	5 ml	1/30 chávenas
1 colher de sopa	12 gramas	15 ml	1/10 chávenas

ALGUMAS RECEITAS PARA FAZER PÃO

Pão da PRINCESS
Programa: Básico

Receita para	600 gramas	600 gramas	800 gramas	800 gramas
Farinha Branca	350 gramas	29/10 chávenas	500 gramas	4 1/5 chávenas
Água	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarina	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Açúcar	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Sal	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Levedura fresca ou	10 gramas	2 1/2 colheres de chá	15 gramas	3 3/4 colheres de chá
Levedura seca	4 gramas	3/4 colher de chá	6 gramas	1 1/2 colher de chá
Funcho	3/4 colher de chá	3/4 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá
Anis	3/4 colher de chá	3/4 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá

(para barrar com queijo, fiambre ou compota)

Pão favorito da padaria da PRINCESS
Programa: Básico

Receita para	600 gramas	600 gramas	800 gramas	800 gramas
Farinha Branca	320 gramas	27/10 chávenas	450 gramas	3 3/4/chávenas
Água ou leite	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Manteiga	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Açúcar	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Sal	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Levedura fresca ou	20 gramas	5 colheres de chá	25 gramas	2 colheres de chá
Levedura seca	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colher de chá
Gema	1	1	2	2
Canela	10 gramas	2 1/2 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colher de chá
Recheio				
Maçã raspada	150 gramas	150 gramas	250 gramas	250 gramas

Pão branco
Programa básico

Receita para	600 gramas	600 gramas	800 gramas	800 gramas
Farinha Branca	350 gramas	350 gramas	500 gramas	500 gramas
Água	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarina	5 gramas	1 1/4 colher de chá	15 gramas	3 3/4 colheres de chá
Açúcar	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Sal	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Levedura fresca ou	10 gramas	2 1/2 colheres de chá	15 gramas	3 3/4 colheres de chá
Levedura seca	4 gramas	1 colher de chá	6 gramas	1 1/2 colher de chá

Pão de leite
Programa: Básico

Receita para	600 gramas	600 gramas	800 gramas	800 gramas
Farinha Branca	350 gramas	350 gramas	500 gramas	500 gramas
Leite	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarina	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá

Açúcar	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Sal	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Levedura fresca ou	10 gramas	2 1/2 colheres de chá	15 gramas	3 3/4 colheres de chá
Levedura seca	4 gramas	3/4 colher de chá	6 gramas	1 1/2 colher de chá

Pão de leite cremoso
Programa: Básico

Receita para	600 gramas	600 gramas	800 gramas	800 gramas
Farinha Branca	350 gramas	350 gramas	500 gramas	500 gramas
Leite	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarina	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Açúcar	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Sal	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Levedura fresca ou	10 gramas	2 1/2 colheres de chá	15 gramas	3 3/4 colheres de chá
Levedura seca	4 gramas	1 colher de chá	6 gramas	1 1/2 colher de chá

Pão de trigo
Programa: Básico

Receita para	600 gramas	600 gramas	800 gramas	800 gramas
Farinha integral	200 gramas	200 gramas	300 gramas	300 gramas
Farinha Branca	150 ml	150 gramas	200 gramas	200 gramas
Água	230 gramas	230 ml	320 ml	320 ml
Margarina	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Açúcar	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Sal	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Levedura fresca ou	10 gramas	2 1/2 colheres de chá	15 gramas	3 3/4 colheres de chá
Levedura seca	4 gramas	1 colher de chá	6 gramas	1 1/2 colher de chá

Pão integral
Programa: Básico

Receita para	600 gramas	600 gramas	800 gramas	800 gramas
Farinha integral	350 gramas	350 gramas	500 gramas	500 gramas
Água	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarina	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Açúcar	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Sal	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Levedura fresca ou	10 gramas	2 1/2 colheres de chá	15 gramas	3 3/4 colheres de chá
Levedura seca	4 gramas	1 colher de chá	6 gramas	1 1/2 colher de chá

Pão de ovos
Programa básico

Receita para	600 gramas	600 gramas	800 gramas	800 gramas
Farinha Branca	350 gramas	350 gramas	500 gramas	500 gramas
Água	200 ml	200 ml	275 ml	275 ml
Margarina	5 gramas	1 1/4 colher de chá	15 gramas	2 1/2 colheres de chá
Açúcar	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Sal	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Levedura fresca ou	10 gramas	2 1/2 colheres de chá	15 gramas	3 3/4 colheres de chá
Levedura seca	4 gramas	1 colher de chá	6 gramas	1 1/2colher de chá
Gema de ovo	1	1	2	2

Pão de caçador
Programa: Básico

Receita para	600 gramas	600 gramas	800 gramas	800 gramas
Farinha de caçador	350 gramas	350 gramas	500 gramas	500 gramas
Água	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarina	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Açúcar	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Sal	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá

Levedura fresca ou	10 gramas	2 1/2 colheres de chá	15 gramas	3 3/4 colheres de chá
Levedura seca	4 gramas	1 colher de chá	6 gramas	1 1/2 colher de chá

Pão de farelo
Programa: Básico

Receita para	600 gramas	600 gramas	800 gramas	800 gramas
Farinha integral	300 gramas	300 gramas	450 gramas	450 gramas
Farinha de farelo	30 gramas	1/4 chávena	50 gramas	1/2 chávena
Água	250 ml	250 ml	375 ml	375 ml
Margarina	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Açúcar	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Sal	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Levedura fresca ou	15 gramas	3 3/4 colheres de chá	20 gramas	1 2/3 colher de sopa
Levedura seca	5 gramas	1 1/4 colher de chá	8 gramas	2 colheres de chá

Pão de sementes
Programa: Básico

Receita para	600 gramas	600 gramas	800 gramas	800 gramas
Farinha de centeio	150 gramas	150 gramas	225 gramas	225 gramas
Farinha branca	150 gramas	150 gramas	225 gramas	225 gramas
Água	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarina	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Açúcar	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Sal	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Levedura fresca ou	10 gramas	2 1/2 colheres de chá	15 gramas	3 3/4 colheres de chá
Levedura seca	4 gramas	1 colher de chá	6 gramas	1 1/2 colher de chá
Vinagre	1 1/2 colher de chá	1 1/2 colher de chá	3 colheres de chá	3 colheres de chá
Semente de linhaça	50 gramas	1/2 chávena	60 gramas	60 gramas
Cominho	3/4 colher de chá	3/4 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá

Pão de passas
Programa: Básico

Receita para	600 gramas	600 gramas	800 gramas	800 gramas
Farinha Branca	320 gramas	320 gramas	450 gramas	450 gramas
Água	190 ml	190 ml	270 ml	270 ml
Manteiga	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Açúcar	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Sal	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Levedura fresca ou	10 gramas	2 1/2 colheres de chá	15 gramas	3 3/4 colheres de chá
Levedura seca	4 gramas	1 colher de chá	6 gramas	1 1/2 colher de chá
Recheio				
Passas pequenas	200 gramas	1 2/3 chávena	250 gramas	2 chávenas
Passas grandes	100 gramas	4/5 chávena	100 gramas	4/5 chávena

Pão de cereais
Programa: Básico

Receita para	600 gramas	600 gramas	800 gramas	800 gramas
Farinha Integral	200 gramas	200 gramas	250 gramas	250 gramas
Farinha branca	120 gramas	120 gramas	200 gramas	200 gramas
Água	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Margarina	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Açúcar	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Sal	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Levedura fresca ou	20 gramas	5 colheres de chá	25 gramas	2 colheres de sopa
Levedura seca	4 gramas	1 colher de chá	6 gramas	1 1/2 colher de chá
Recheio				
Passas pequenas	100 gramas	1 2/4 chávena	200 gramas	1 2/3 chávenas
Cereais	100 gramas	1 1/4 chávena	150 gramas	1 1/4 chávena

Pão com presunto
Programa: Básico

Receita para	600 gramas	600 gramas	800 gramas	800 gramas
Farinha integral	200 gramas	1 2/3 chávena	300 gramas	2 1/2 chávena
Farinha Branca	150 gramas	1 1/4 chávena	200 gramas	1 2/3 chávena
Água	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Manteiga	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Açúcar	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Sal	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Levedura fresca ou	10 gramas	2 1/2 colheres de chá	15 gramas	3 3/4 colheres de chá
Levedura seca	4 gramas	1 colher de chá	6 gramas	1 1/2 colher de chá
Recheio				
Presunto fumado	75 gramas	2/3 chávena	100 gramas	4/5 chávena
Chalota (cebola)	1/2	1/2	1	1

Pão de várias sementes
Programa: Básico

Receita para	600 gramas	600 gramas	800 gramas	800 gramas
Farinha de várias sementes	350 gramas	29/10 chávenas	500 gramas	41/8 chávenas
Levedura fresca	10 gramas	2 1/2 colheres de chá	15 gramas	3 3/4 colheres de chá
Levedura seca	4 gramas	1 colher de chá	6 gramas	1 1/2 colher de chá
Sal	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Açúcar	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Manteiga	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Água	225 ml	2235 ml	325 ml	325 ml

Experimente uma vez o seguinte num “pão normal”;
Borrife a massa depois de ter amassado pela última vez, antes de cozer na máquina, e deite por cima sementes de sésamo ou de papoula.

Compota de morangos
Programa: Compota

Morangos frescos	900 gramas
Açúcar para geleia ou compota	500 gramas
Sumo de limão	1 medida grande

RECEITA PARA BOLO
Ingredientes:
3 ovos
4 colheres de sopa de leite
250 gramas de farinha de trigo
200 gramas de manteiga (à temperatura ambiente)
200 gramas de açúcar
1 saco de açúcar de baunilha

Ingrediente extrapara Bolo de Chocolate
50 gramas de cacau em pó

Modo de preparação:
Bata primeiro os ovos juntamente com o leite, deitando em seguida esta mistura para dentro da forma. Em seguida deite metade da farinha de trigo, depois a manteiga, o açúcar, o resto da farinha de trigo, o açúcar de baunilha e o cacau em pó (para o bolo de chocolate) para dentro da forma. Programe a máquina com o programa 8 (bolo) e o “crust control” para a função média.

Logo que o processo de cozer pão chegue ao fim, não deve retirar imediatamente o bolo da forma, deixando-o arrefecer primeiro um pouco!



SUGESTÕES DA PRINCESS

Leia atentamente as instruções antes de utilizar a máquina de fazer pão.

- Utilize unicamente a máquina de fazer pão com o objectivo indicado nas instruções.
- O uso incorrecto do aparelho pode provocar perigo.
- Esteja atento quando utilizar a máquina de fazer pão perto de crianças.
- Nunca deixe que as crianças usem a máquina sem vigilância.
- Nunca mergulhe a máquina de fazer pão, o fio e a tomada em água ou em qualquer outro líquido.
- Não utilize a máquina no exterior.
- Não coloque a máquina sobre um pano húmido.
- Coloque a máquina de fazer pão sobre uma superfície plana.
- Não coloque a máquina perto de um forno, fogão ou aparelho semelhante.
- Não deixe que o fio fique pendurado na borda da bancada ou mesa de forma a que alguém possa eventualmente tropeçar nele.
- Ligue a ficha sempre a uma tomada de corrente residual..
- Esteja atento para que o fio não entre em contacto com objectos aquecidos.
- Nunca abra a caixa da máquina de fazer pão.
- Não utilize a máquina perto de materiais inflamáveis.
- Se usar um fio de extensão, deve certificar-se que o mesmo obedece aos mesmos requisitos da sua máquina de fazer pão.
- Desligue sempre a ficha da corrente quando não usar o aparelho ou quando o limpar.
- Tenha cuidado quando a máquina estiver quente, pois pode causar queimaduras graves.
- Não utilize a máquina com as mãos molhadas.
- Não utilize objectos metálicos dentro da forma.
- Utilize unicamente as peças que foram recomendadas pelo fabricante.
- Ligue a máquina de fazer pão a uma corrente alternada de 230 Volt.
- Deixe de usar a máquina quando verificar que há qualquer avaria, devendo-a mandar reparar por um técnico competente.
- Não deve tapar o aparelho com um pano ou qualquer outro objecto.
- Deve respeitar as quantidades que foram recomendadas, caso contrário a massa pode transbordar para fora da forma, provocando danos.

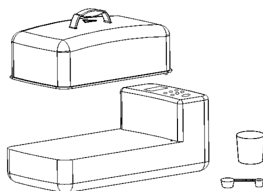
PRINCESS SILVER BREADMAKER ART. 1935

Διαβάστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος στο σπίτι σας αντιστοιχεί στις απαιτήσεις της συσκευής. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.

Αυτός ο πλήρως αυτοματοποιημένος αρτοποιητής αναμειγνύει και ζυμώνει τη ζύμη, ψήνει το ψωμί και έπειτα περνάει στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας (για να διατηρηθεί το ψωμί φρέσκο και τραγανό). Φρέσκο ψωμί κάθε φορά, όπως σας αρέσει. Επίσης ιδανικό για ειδικές δίαιτες. Το χρώμα της κόρας μπορεί να ρυθμιστεί σε ανοιχτό, μέτριο και σκούρο.
Αυτός ο αρτοποιητής έχει αποσπώμενο καπάκι που εξασφαλίζει εύκολη πρόσβαση στον κάδο ψησίματος.
Αυτός ο μοναδικός αρτοποιητής παρέχεται με 9 προκαθορισμένα ψηφιακά προγράμματα, χρονοδιακόπτη (για να ξυπνάτε με τη μυρωδιά του φρεσκοψημένου ψωμιού), μεγάλη οθόνη υγρών κρυστάλλων, αφαιρούμενο κάδο ψησίματος με αντικολλητική επίστρωση και 2 αναδευτήρες για τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά. Με κύπελλο και κουταλάκι μεζούρα.
Επίσης διαθέτει "λειτουργία ελεύθερου προγραμματισμού" που σας επιτρέπει να ρυθμίσετε διάφορες φάσεις του προγράμματος, όπως το ζύμωμα, το φούσκωμα και το ψήσιμο, και είναι ιδανική για να αποθηκεύσετε την αγαπημένη σας συνταγή!



ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΗ
1) καπάκι
2) πίνακας ελέγχου
3) κάδος ψησίματος
4) περίβλημα κάτω μέρους
5) ποδαράκια



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΗ
Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, επίπεδη και μη εύφλεκτη επιφάνεια (όχι πάνω σε πλαστικό τραπεζομάντιλο, για παράδειγμα) και σε ασφαλή απόσταση από φούρνο ή ηλεκτρική κουζίνα ή άλλες πηγές θερμότητας. Αφήστε απόσταση τουλάχιστον 5 εκατοστών μεταξύ της συσκευής και των τοίχων. Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρή επιφάνεια και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους. Κατά τη χρήση, η συσκευή θα έχει υψηλή θερμοκρασία, συνεπώς πρέπει να την ακουμπάτε μόνο από τις χειρολαβές και να μην αφήνετε να την πλησιάζουν παιδιά. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας ή πιάστρες για να βγάλετε τον κάδο ψησίματος από τη συσκευή. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα (π.χ. μαχαίρια) σε επαφή με τον κάδο ψησίματος διότι φθείρεται η αντικολλητική επίστρωση. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο με στεγνά χέρια.

Πριν χρησιμοποιήσετε τους κάδους ψησίματος και τον βραχίονα ζυμώματος για πρώτη φορά, πλύνετέ τα προσεκτικά σε χλιαρό σαπουνόνερο και στεγνώστε τα. Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν χρησιμοποιηθεί για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό για καινούρια θερμαντικά στοιχεία και θα σταματήσει μετά από λίγο.

Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά στη συσκευή! Διαφορετικά, θα υπάρχει σχετική ένδειξη στην οθόνη (η λέξη 'LID' θα αναβοσβήνει). Μόλις το καπάκι τοποθετηθεί στη σωστή θέση η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί και πάλι.

Περιγραφή βήμα προς βήμα
Παρακάτω περιγράφεται συνοπτικά όλη η διαδικασία βήμα προς βήμα. Οι όροι που χρησιμοποιούνται επεξηγούνται στη συνέχεια στις παρούσες οδηγίες.
- Βγάλτε τον κάδο ψησίματος απ' τον αρτοποιητή και βάλτε τους δύο βραχίονες ζυμώματος στους άξονες ώστε να είναι τοποθετημένοι αντικριστά.
- Ζυγίστε τα συστατικά σύμφωνα με τη συνταγή και τοποθετήστε τα στον κάδο ψησίματος. Πρώτα το αλεύρι. Φτιάξτε μια μικρή λακκούβα στο αλεύρι και βάλτε μέσα τη μαγιά. Έπειτα το αλάτι, το βούτυρο ή το λάδι, και τη ζάχαρη, όλα σε διαφορετική γωνία. Προσθέστε το νερό ή το γάλα στην εξωτερική περίμετρο του μίγματος. (Η μαγιά δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με το νερό, το αλάτι ή το βούτυρο ή το λάδι. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό όταν ρυθμίζετε τον χρόνο ψησίματος με το πλήκτρο 'Timer'.)
- Τοποθετήστε τον κάδο ψησίματος στον αρτοποιητή και πατήστε για να στερεωθεί στη θέση του. Ο κάδος τώρα συγκρατείται καλά στη θέση του με τα κουμπώματα.
- Κλείστε το καπάκι και συνδέστε τη συσκευή με την παροχή ρεύματος. Στην οθόνη εμφανίζεται τώρα η ένδειξη 3:45.
- Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα με το πλήκτρο ‘SELECT COURSE’.
- Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο ‘CRUST CONTROL’ για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ροδίσματος (ελαφρύ, μέτριο ή σκούρο). Η επιλογή αυτή είναι διαθέσιμη στα προγράμματα 1, 4, 8 και 10.
- Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία TIMER, μπορείτε να το κάνετε σ' αυτή τη φάση (είναι διαθέσιμη μόνο στα προγράμματα 1, 2, 3, 9 και 10).
- Πατήστε το πλήκτρο ‘START’.
- Μετά το πρώτο σήμα μπορούν να προστεθούν επιπλέον συστατικά για τη γέμιση, αν θέλετε. (συμβουλευθείτε τις συνταγές στο πίσω μέρος αυτών των οδηγιών)
- Το δεύτερο ηχητικό σήμα ακούγεται όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος.



- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο κάδος ψησίματος και το ψωμί είναι καυτά! Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας όταν αφαιρείτε τον κάδο ψησίματος από τον αρτοποιητή και το ψωμί από τον κάδο ψησίματος. Αφήστε το ψωμί να κρυώσει σε σχάρα.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι βραχίονες ζυμώματος μπορεί να είναι ακόμη μέσα στο ψωμί. Σ' αυτή την περίπτωση, μπορούν να αφαιρεθούν με προσοχή. Λάβετε υπόψη σας ότι οι βραχίονες ζυμώματος είναι καυτοί!
- Αν θέλετε να ψήσετε κι άλλο ψωμί, μπορείτε να περιμένετε λίγα λεπτά έως ότου κρυώσει αρκετά η συσκευή. Ο αρτοποιητής θα εκπέμπει ηχητικό σήμα και η ένδειξη ‘HOT’ θα εμφανίζεται στην οθόνη αν δεν έχει κρυώσει αρκετά.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή όταν τελειώσετε και βγάλτε το φις από την πρίζα.
- Ο ευκολότερος τρόπος για να κόψετε φρεσκοψημένο ψωμί είναι με το ηλεκτρικό μαχαίρι Princess (κωδ. 2952) 2952).

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ
Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον αρτοποιητή μέσω του πλήκτρου start/reset.

Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή: Πατήστε τον διακόπτη start/ reset.
Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή: Κρατήστε το πλήκτρο start/ reset πατημένο και μετρήστε ως το 5.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν απενεργοποιήσετε τον αρτοποιητή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος, το πρόγραμμα δεν θα ολοκληρωθεί, αλλά θα ξεκινήσει από την αρχή.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Επιλογή μενού	Ρυθμίσεις πίνακα ελέγχου	Περιγραφή	Διάρκεια (με μέτριο ρόδισμα)
1	Basic	Βάση	3:45
2	Basic wheat	Βασικό σιτάλευρου	3:55
3	Basic dough	Βασική ζύμη	2:05
4	Quick	Γρήγορο	2:08
5	Quick wheat	Γρήγορο σιτάλευρο	2:28
6	Quick dough	Γρήγορη ζύμη	0:45
7	Jam	Μαρμελάδα	1:20
8	Cake	Κέικ	2:00
9	Sandwich	Σάντουιτς	3:35
10	Home made	Σπιτική συνταγή	ρυθμιζόμενο

• ***Basic*** (Βασικό)
Για να ψήσετε λευκό ή ανάμικτο ψωμί. Αυτό είναι το πρόγραμμα που χρησιμοποιείται περισσότερο. Ο αρτοποιητής ζυμώνει το ψωμί 3 φορές. Μετά την πρώτη φορά θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Μετά από αυτό το ηχητικό σήμα μπορείτε να προσθέσετε επιπλέον υλικά. Το πρόγραμμα διαρκεί συνολικά 3 ώρες και 45 λεπτά.

• ***Basic wheat*** (Βασικό σιτάλευρου)
Παρασκευή ψωμιού σιτάλευρου ολικής άλεσης. Ο αρτοποιητής ζυμώνει τη ζύμη δύο φορές, η ζύμη φουσκώνει και χρειάζεται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Το πρόγραμμα διαρκεί 3 ώρες και 55 λεπτά

• ***Basic dough*** (Βασική ζύμη)
Με τη μέθοδο αυτή μπορείτε να ζυμώσετε ζύμη για σάντουιτς, βάσεις πίτσας, ή οποιαδήποτε άλλη συνταγή για την οποία χρειάζεται ζύμη. Επίσης αυτή η ρύθμιση είναι χρήσιμη για να ανακατέψετε μαρμελάδα.
Το πρόγραμμα διαρκεί 2 ώρες και 05 λεπτά

• ***Quick*** (Γρήγορο - πρόγραμμα που χρησιμοποιείται συχνά)
Για να ψήσετε λευκό ή ανάμικτο ψωμί. Ο αρτοποιητής ζυμώνει τη ζύμη δύο φορές και εκπέμπει ηχητικό σήμα πριν ξεκινήσει το δεύτερο ζύμωμα. Τώρα μπορείτε να προσθέσετε τα υπόλοιπα υλικά. Η διαδικασία φουσκώματος της ζύμης επιταχύνεται και το ψήσιμο χρειάζεται λιγότερο χρόνο. Το πρόγραμμα διαρκεί 2 ώρες και 08 λεπτά.



• Quick Wheat (Γρήγορο σιτάλευρου)
Για να ψήσετε λευκό γαλλικό ψωμί. Η ζύμη ζυμώνεται δύο φορές, ο χρόνος που χρειάζεται για να φουσκώσει το ψωμί αυξάνεται καθώς και ο χρόνος ψησίματος. Έτσι, η κόρα του ψωμιού γίνεται παχύτερη. Το πρόγραμμα διαρκεί 2 ώρες και 28 λεπτά. Το πρόγραμμα αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για άλλους τύπους ψωμιού.

• Quick dough (Γρήγορη ζύμη)
Παρασκευή ζύμης. Ο αρτοποιητής απλά ζυμώνει τη ζύμη.
Το πρόγραμμα διαρκεί 45 λεπτά.

• Jam (Μαρμελάδα)
Ένα πρόγραμμα παρασκευής μαρμελάδας. Το πρόγραμμα διαρκεί 1 ώρα και 20 λεπτά.

• Cake (Κέικ)
Παρασκευή νοστιμότατων κέικ. Ο αρτοποιητής ζυμώνει δύο φορές. Το πρόγραμμα διαρκεί 2 ώρες.

• Sandwich (Σάντουιτς)
Το πρόγραμμα διαρκεί 3 ώρες και 35 λεπτά.

• Home made (Σπιτικό)
Για το πρόγραμμα αυτό μπορείτε να ρυθμίσετε εσείς οι ίδιοι τη συσκευή. Πρέπει να καθορίσετε τις επιλογές για ολόκληρο το πρόγραμμα: ζύμωμα, φούσκωμα, ζύμωμα, ψήσιμο κ.λπ. Με τη λειτουργία αυτή μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα πλήκτρα ‘CYCLE’ και ‘TIME’.

‘CRUST CONTROL’ (ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΟΡΑΣ)
Για να επιλέξετε το επίπεδο ροδίσματος της κόρας, πατήστε το πλήκτρο ‘crust control’.
- Light (Ελαφρύ)
- Medium (Μέτριο)
- Dark (Σκούρο)

Οι χρόνοι που δίνονται στην παραπάνω επισκόπηση βασίζονται σε μέτριο ρόδισμα της κόρας. Αν προτιμάτε διαφορετικό επίπεδο ροδίσματος ο χρόνος θα ρυθμιστεί αυτομάτως! Η επιλογή αυτή είναι διαθέσιμη στα προγράμματα 1, 4, 8 και 10.

Λειτουργία TIMER (ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ)
Με τον χρονοδιακόπτη μπορείτε να ρυθμίσετε τον αρτοποιητή ώστε να ενεργοποιηθεί αυτομάτως μερικές ώρες αργότερα. Αυτό σημαίνει ότι μπορείτε να ρυθμίσετε τον αρτοποιητή να ενεργοποιηθεί το βράδυ, για παράδειγμα. Η επιλογή αυτή είναι διαθέσιμη στα προγράμματα 1, 2, 3, 9 και 10.

Παράδειγμα:
Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο ψωμιού και βεβαιωθείτε ότι η μαγιά δεν έρχεται σε επαφή με το υγρό, το αλάτι και το βούτυρο.
Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο του μενού για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα και αν επιθυμείτε, επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο ροδίσματος με το πλήκτρο "CRUST CONTROL". Είναι 10:00 μ.μ. και θέλετε να έχετε φρέσκο ψωμί έτοιμο να βγει απ' τη συσκευή στις 7:15 π.μ. το επόμενο πρωί. Η διαφορά μεταξύ των δύο χρονικών στιγμών είναι 9 ώρες και 15 λεπτά. Ο χρονοδιακόπτης συνεπώς πρέπει να ρυθμιστεί στο 9:15.

LOAF SIZE (ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΡΒΕΛΙΟΥ)
Με τη λειτουργία αυτή μπορείτε να καθορίσετε τον όγκο της ζύμης.
1,5 lb είναι ποσότητα για ψωμί 600 γρ.
2,0 lb είναι ποσότητα για ψωμί 800/900 γρ.
Η επιλογή αυτή είναι διαθέσιμη μόνο στα προγράμματα 1, 2 και 9.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ PRE-HEAT (ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ)
Αυτός ο αρτοποιητής προθερμαίνεται για μερικά λεπτά – αυτή η διαδικασία είναι προρυθμισμένη. Η διάρκεια μπορεί να είναι από 5 έως 40 λεπτά. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ‘pre-heat’.

ΒΛΑΒΕΣ
Αν συμβεί διακοπή παροχής ρεύματος κατά τη λειτουργία της συσκευής, ο αρτοποιητής θα ενεργοποιηθεί ξανά αυτομάτως αν η διακοπή διαρκέσει λιγότερο από 30 λεπτά. Το πρόγραμμα θα συνεχίσει από το σημείο που διακόπηκε η λειτουργία του. Αν η διακοπή παροχής ρεύματος διαρκέσει περισσότερο από 30 λεπτά, η συσκευή δεν θα συνεχίσει τη διαδικασία ψησίματος και πρέπει να ενεργοποιήσετε τη συσκευή με το χέρι.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ
Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, προσέξτε να τηρήσετε τις σωστές αναλογίες των συστατικών.
Χρησιμοποιήστε το κύπελλο και το κουταλάκι μεζούρα που συνοδεύουν τη συσκευή, ή χρησιμοποιήστε ζυγαριά.
Το κύπελλο μεζούρα είναι 250 ml = 1 φλιτζάνι. Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν είναι πολύ κρύο – η καλύτερη θερμοκρασία είναι η θερμοκρασία της παλάμης (28ΔΧ έως 30ΔΧC).
Το μεγάλο κουταλάκι μεζούρα είναι 15 ml και έχει ίδια χωρητικότητα με ένα κουτάλι της σούπας. Το μικρό κουταλάκι μεζούρα είναι 5 ml και έχει ίδια χωρητικότητα με ένα κουταλάκι του καφέ.
Σε κάθε συνταγή αναφέρεται φρέσκια και ξηρή μαγιά και πρέπει να επιλέξετε εσείς μεταξύ των δύο.

Πιθανά προβλήματα κατά το ψήσιμο ψωμιού

Το ψωμί δεν φουσκώνει:
* ξεθυμασμένη μαγιά,
* ανεπαρκές νερό,
* υπερβολικό αλάτι
* λανθασμένες ποσότητες,
* τοποθετήστε τη μαγιά κάτω απ' το αλεύρι ώστε να μην έρθει σε επαφή με το αλάτι, το βούτυρο ή το νερό.

Το ψωμί φουσκώνει υπερβολικά.
* υπερβολική ποσότητα μαγιάς,
* υπερβολική ποσότητα νερού,
* προσθέστε αλάτι.

Το ψωμί μοιάζει με κρατήρα ηφαιστείου:
* υπερβολική ποσότητα νερού
* προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας αλεύρι
* το ψωμί έμεινε πολύ ώρα στη φόρμα ψωμιού.

Το ψωμί είναι πολύ βαρύ:
* προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας νερό.

Υπάρχουν τρύπες στο ψωμί:
* αφαιρέστε 2 κουταλιές της σούπας νερό,
* αφαιρέστε λίγη μαγιά
* προσθέστε αλάτι.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ
Πριν χρησιμοποιήσετε τον αρτοποιητή για πρώτη φορά, καθαρίστε τη συσκευή και τους βραχίονες ζυμώματος με ένα απαλό απορρυπαντικό. Πριν καθαρίσετε και αποθηκεύσετε τη συσκευή, αφήστε την πρώτα να κρυώσει. Αφού κρυώσει για περίπου μισή ώρα, η συσκευή είναι έτοιμη για την επόμενη χρήση για ψήσιμο ή παρασκευή ζύμης.



Πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέετε πάντα το φις από την πρίζα στον τοίχο και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
Ποτέ μη χρησιμοποιείτε δυνατά απορρυπαντικά όπως χημικά καθαριστικά, καθαριστικά φούρνου κ.λπ.
Καθαρίστε όλα τα συστατικά και τα ψίχουλα από το καπάκι, το περίβλημα και τον κάδο με ένα υγρό πανί.
Ποτέ μη βυθίζετε τον αρτοποιητή στο νερό και ποτέ μη γεμίζετε τη συσκευή με νερό.
Καθαρίστε το περίβλημα εσωτερικά και εξωτερικά με ένα υγρό πανί. Καθαρίζετε πάντα και στεγνώνετε τη συσκευή προσεκτικά μετά τη χρήση. Οι βραχίονες ζυμώματος και οι άξονες πρέπει να καθαρίζονται αμέσως μετά από κάθε χρήση.
Αν αφήσετε τους βραχίονες ζυμώματος στη θέση τους μετά τη χρήση, ίσως είναι δύσκολο να τους αφαιρέσετε αργότερα. Αν συμβεί αυτό, γεμίστε τον κάδο ψησίματος με χλιαρό νερό και, μετά από 30 λεπτά, αφαιρέστε τον βραχίονα ζυμώματος και καθαρίστε τον. Ο κάδος ψησίματος και οι βραχίονες ζυμώματος έχουν αντικολλητική επίστρωση, γι' αυτό δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα που φθείρουν την επιφάνεια.
Είναι φυσιολογικό το χρώμα της αντικολλητικής επίστρωσης να θαμπώσει μετά από κάποιους κύκλους ψησίματος. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία. Πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε πρώτα ότι έχει κρυώσει εντελώς και ότι είναι καθαρή και στεγνή.
Κλείνετε πάντοτε το καπάκι της συσκευής όταν την αποθηκεύετε.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 10 'Home Made'

Περιγραφή	**Στάνταρ**	**Μπορεί να προγραμματιστεί με ακρίβεια λεπτού από**
Preheat	22 λεπτά	Off - 30 λεπτά
Knead 1	20 λεπτά	Off -25 λεπτά
Rise 1	45 λεπτά	Off -120 λεπτά
Knead 2		Off -15 λεπτά
Rise 2	85 λεπτά	Off -120 λεπτά
Rise 3	εκτός λειτουργίας	Off -120 λεπτά
Bake	60 λεπτά	Off -60 λεπτά
Keep warm	60 λεπτά	Off / 60 λεπτά

Πατήστε "SELECT COURSE" αρκετές φορές έως ότου εμφανιστεί το πρόγραμμα 10.

Πατήστε "CYCLE" έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη "preheat" στην οθόνη, μαζί με την αριθμητική ένδειξη του αντίστοιχου χρόνου.
Πατήστε "TIME" έως ότου έχετε τον επιθυμητό χρόνο και επιβεβαιώστε πατώντας "CYCLE".

Πατώντας άλλη μία φορά "CYCLE" προχωράτε στο επόμενο βήμα στην παρασκευή ψωμιού και μπορείτε να πατήσετε "TIME" αν θέλετε να το αλλάξετε.

Επαναλάβετε τη διαδικασία έως ότου προγραμματιστούν όλοι οι χρόνοι επιλογής σας και πατήστε το πλήκτρο START/RESET για να δείτε τον συνολικό χρόνο.

Αν θέλετε να καθυστερήσετε το πρόγραμμα, πατήστε TIMER έως ότου εμφανιστεί ο επιθυμητός συνολικός χρόνος.
Ξαναπατήστε START/RESET για να ενεργοποιήσετε τον αρτοποιητή.
(Αν ξαναπατήσετε START/RESET, οι ρυθμίσεις σας θα μηδενιστούν.)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΕΤΑΤΡΟΠΩΝ

1 κουταλάκι του καφέ	4 γρ	5 ml	1/30 φλιτζανιού
1 κουταλιά της σούπας	12 γρ	15 ml	1/10 φλιτζανιού



ΜΕΡΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΨΩΜΙ

Ψωμί PRINCESS
Πρόγραμμα: Basic

Συνταγή για:	600 γρ	600 γρ	800 γρ	800 γρ
Λευκό αλεύρι	350 γρ	2 9/10 φλιτζάνια	500 γρ	4 1/5 φλιτζάνια
Νερό	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Μαργαρίνη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Ζάχαρη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Αλάτι	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Φρέσκια μαγιά ή	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ	15 γρ	3 1/2 κουταλάκια του καφέ
ξηρή μαγιά	4 γρ	1 κουταλάκι του καφέ	6 γρ	1 ½ κουταλάκι του καφέ
Μάραθος	1/2 κουταλάκι του καφέ	1/2 κουταλάκι του καφέ	1 κουταλάκι του καφέ	1 κουταλάκι του καφέ
Γλυκάνισο	1/2 κουταλάκι του καφέ	1/2 κουταλάκι του καφέ	1 κουταλάκι του καφέ	1 κουταλάκι του καφέ

(με τυρί, φέτες ζαμπόν ή μαρμελάδα)

Το αγαπημένο ψωμί της PRINCESS
Πρόγραμμα: Basic

Συνταγή για:	600 γρ	600 γρ	800 γρ	800 γρ
Λευκό αλεύρι	320 γρ	2 7/10 φλιτζάνια	450 γρ	3 1/2 φλιτζάνια
Νερό ή γάλα	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Βούτυρο	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Ζάχαρη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Αλάτι	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Φρέσκια μαγιά ή	20 γρ	5 κουταλάκια του καφέ	25 γρ	2 κουταλιές της σούπας
ξηρή μαγιά	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Κρόκος αυγού	1	1	2	2
Κανέλα	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Γέμιση				
Τριμμένο μήλο	150 γρ	150 γρ	250 γρ	250 γρ

Λευκό ψωμί
Πρόγραμμα: Basic

Συνταγή για:	600 γρ	600 γρ	800 γρ	800 γρ
Λευκό αλεύρι	350 γρ	350 γρ	500 γρ	500 γρ
Νερό	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Μαργαρίνη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	15 γρ	3 1/2 κουταλάκια του καφέ
Ζάχαρη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Αλάτι	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Φρέσκια μαγιά ή	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ	15 γρ	3 1/2 κουταλάκια του καφέ
ξηρή μαγιά	4 γρ	1 κουταλάκι του καφέ	6 γρ	1 ½ κουταλάκι του καφέ

Ψωμί γάλατος
Πρόγραμμα: Basic

Συνταγή για:	600 γρ	600 γρ	800 γρ	800 γρ
Λευκό αλεύρι	350 γρ	350 γρ	500 γρ	500 γρ
Γάλα	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Μαργαρίνη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Ζάχαρη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Αλάτι	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Φρέσκια μαγιά ή	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ	15 γρ	3 1/2 κουταλάκια του καφέ
ξηρή μαγιά	4 γρ	1 κουταλάκι του καφέ	6 γρ	1 ½ κουταλάκι του καφέ

Ψωμί με λευκή κρέμα
Πρόγραμμα: Basic

Συνταγή για:	600 γρ	600 γρ	800 γρ	800 γρ
Λευκό αλεύρι	350 γρ	350 γρ	500 γρ	500 γρ
Γάλα	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Βούτυρο	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Μαλακή καφέ ζάχαρη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Αλάτι	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Φρέσκια μαγιά ή	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ	15 γρ	3 1/2 κουταλάκια του καφέ
ξηρή μαγιά	4 γρ	1 κουταλάκι του καφέ	6 γρ	1 ½ κουταλάκι του καφέ

Ψωμί με σιτάλευρο
Πρόγραμμα: Basic

Συνταγή για:	600 γρ	600 γρ	800 γρ	800 γρ
Σιτάλευρο ολικής άλεσης	200 γρ	200 γρ	300 γρ	300 γρ
Λευκό αλεύρι	150 γρ	150 γρ	200 γρ	200 γρ
Νερό	230 ml	230 ml	320 ml	320 ml
Μαργαρίνη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Ζάχαρη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Αλάτι	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Φρέσκια μαγιά ή	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ	15 γρ	3 1/2 κουταλάκια του καφέ
ξηρή μαγιά	4 γρ	1 κουταλάκι του καφέ	6 γρ	1 ½ κουταλάκι του καφέ

Ψωμί με αλεύρι ολικής άλεσης
Πρόγραμμα: Basic

Συνταγή για:	600 γρ	600 γρ	800 γρ	800 γρ
Αλεύρι ολικής άλεσης	350 γρ	350 γρ	500 γρ	500 γρ
Νερό	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Μαργαρίνη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Ζάχαρη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Αλάτι	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Φρέσκια μαγιά ή	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ	15 γρ	3 1/2 κουταλάκια του καφέ
ξηρή μαγιά	4 γρ	1 κουταλάκι του καφέ	6 γρ	1 ½ κουταλάκι του καφέ

Ψωμί με αυγά
Πρόγραμμα: Basic

Συνταγή για:	600 γρ	600 γρ	800 γρ	800 γρ
Λευκό αλεύρι	350 γρ	350 γρ	500 γρ	500 γρ
Νερό	200 ml	200 ml	275 ml	275 ml
Μαργαρίνη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Ζάχαρη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Αλάτι	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Φρέσκια μαγιά ή	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ	15 γρ	3 1/2 κουταλάκια του καφέ
ξηρή μαγιά	4 γρ	1 κουταλάκι του καφέ	6 γρ	1 ½ κουταλάκι του καφέ
Κρόκος αυγού	1	1	2	2

Χωριάτικο ψωμί
Πρόγραμμα: Basic

Συνταγή για:	600 γρ	600 γρ	800 γρ	800 γρ
Χωριάτικο αλεύρι	350 γρ	350 γρ	500 γρ	500 γρ
Νερό	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Μαργαρίνη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Ζάχαρη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Αλάτι	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Φρέσκια μαγιά ή	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ	15 γρ	3 1/2 κουταλάκια του καφέ
ξηρή μαγιά	4 γρ	1 κουταλάκι του καφέ	6 γρ	1 ½ κουταλάκι του καφέ

Πιτυρούχο ψωμί
Πρόγραμμα: Basic

Συνταγή για:	600 γρ	600 γρ	800 γρ	800 γρ
Αλεύρι ολικής άλεσης	300 γρ	300 γρ	450 γρ	450 γρ
Πίτουρο σιταριού	30 γρ	1/2 φλιτζανιού	50 γρ	½ φλιτζάνι
Νερό	250 ml	250 ml	375 ml	375 ml
Μαργαρίνη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκι του καφέ
Ζάχαρη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκι του καφέ
Αλάτι	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκι του καφέ
Φρέσκια μαγιά ή	15 γρ	3 1/2 κουταλάκια του καφέ	20 γρ	1 2/3 κουταλιά της σούπας
ξηρή μαγιά	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	8 γρ	2 κουταλάκια του καφέ

Ψωμί με σπόρους
Πρόγραμμα: Basic

Συνταγή για:	600 γρ	600 γρ	800 γρ	800 γρ
Πλιγούρι σίκαλης	150 γρ	150 γρ	225 γρ	225 γρ
Λευκό αλεύρι	150 γρ	150 γρ	225 γρ	225 γρ
Νερό	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Μαργαρίνη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Ζάχαρη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Αλάτι	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Φρέσκια μαγιά ή	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ	15 γρ	3 1/2 κουταλάκια του καφέ
ξηρή μαγιά	4 γρ	1 κουταλάκι του καφέ	6 γρ	1 ½ κουταλάκι του καφέ
Ξύδι	1 ½ κουταλάκι του καφέ	1 ½ κουταλάκι του καφέ	3 κουταλάκια του καφέ	3 κουταλάκια του καφέ
Λιναρόσπορος	50 γρ	½ φλιτζάνι	60 γρ	60 γρ
Κύμινο	1/2 κουταλάκι του καφέ	1/2 κουταλάκι του καφέ	1 κουταλάκι του καφέ	1 κουταλάκι του καφέ

Σταφιδόψωμο
Πρόγραμμα: Basic

Συνταγή για:	600 γρ	600 γρ	800 γρ	800 γρ
Λευκό αλεύρι	320 γρ	320 γρ	450 γρ	450 γρ
Νερό	190 ml	190 ml	270 ml	270 ml
Βούτυρο	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Ζάχαρη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Αλάτι	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Φρέσκια μαγιά ή	20 γρ	5 κουταλάκια του καφέ	25 γρ	2 κουταλιές της σούπας
ξηρή μαγιά	6 γρ	1 ½ κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Γέμιση				
Μαύρες σταφίδες	200 γρ	1 2/3 φλιτζανιού	250 γρ	2 φλιτζάνια
Ξανθιές σταφίδες	100 γρ	4/5 φλιτζανιού	100 γρ	4/5 φλιτζανιού

Ψωμί με μούσλι
Πρόγραμμα: Basic

Συνταγή για:	600 γρ	600 γρ	800 γρ	800 γρ
Αλεύρι ολικής άλεσης	200 γρ	200 γρ	250 γρ	250 γρ
Λευκό αλεύρι	120 γρ	120 γρ	200 γρ	200 γρ
Νερό	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Μαργαρίνη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Ζάχαρη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Αλάτι	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Φρέσκια μαγιά ή	20 γρ	5 κουταλάκια του καφέ	25 γρ	2 κουταλιές της σούπας
ξηρή μαγιά	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Γέμιση				
Μαύρες σταφίδες	100 γρ	1 1/2 φλιτζανιού	200 γρ	1 2/3 φλιτζανιού
Μούσλι	100 γρ	1 1/2 φλιτζανιού	150 γρ	1 1/2 φλιτζανιού

Ψωμί με μπέικον
Πρόγραμμα: Basic

Συνταγή για:	600 γρ	600 γρ	800 γρ	800 γρ
Αλεύρι ολικής άλεσης	200 γρ	1 2/3 φλιτζανιού	300 γρ	2 ½ φλιτζάνια
Λευκό αλεύρι	150 γρ	1 1/2 φλιτζανιού	200 γρ	1 2/3 φλιτζανιού
Νερό	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Μαργαρίνη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Ζάχαρη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Αλάτι	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Φρέσκια μαγιά ή	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ	15 γρ	3 1/2 κουταλάκια του καφέ
ξηρή μαγιά	4 γρ	1 κουταλάκι του καφέ	6 γρ	1 ½ κουταλάκι του καφέ
Γέμιση				
Βραστό μπέικον	75 γρ	2/3 φλιτζανιού	100 γρ	4/5 φλιτζανιού
Κρεμμύδια κοκκάρια	1/2	1/2	1	1

Πολύσπορο ψωμί με αλεύρι ολικής άλεσης
Πρόγραμμα: Basic

Συνταγή για:	600 γρ	600 γρ	800 γρ	800 γρ
Πολύσπορο αλεύρι	350 γρ	2 9/10 φλιτζάνια	500 γρ	4 1/8 φλιτζάνια
Φρέσκια ή ξηρή μαγιά	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ	15 γρ	3 1/2 κουταλάκια του καφέ
ξηρή μαγιά	4 γρ	1 κουταλάκι του καφέ	6 γρ	1 ½ κουταλάκι του καφέ
Αλάτι	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Ζάχαρη	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 1/2 κουταλάκια του καφέ
Βούτυρο	5 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Νερό	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml

Δοκιμάστε το παρακάτω με "κανονικό ψωμί"
Μετά το τελευταίο ζύμωμα, ραντίστε τη ζύμη με νερό και σκορπίστε σπόρους σουσαμιού ή παπαρούνας από πάνω.

Μαρμελάδα φράουλα
Πρόγραμμα: Jam

Φρέσκιες φράουλες	900 γρ
Ζάχαρη για κομπόστα ή μαρμελάδα	500 γρ
Χυμός λεμονιού	1 μεγάλη μεζούρα

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΚΕΙΚ
Συστατικά
3 αυγά
4 κουταλιές της σούπας γάλα
250 γρ αλεύρι για κέικ
200 γρ βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
200 γρ ζάχαρη
1 φακελάκι ζάχαρη βανίλιας

Επιπλέον υλικό για κέικ σοκολάτας
50 γρ σκόνη κακάο

Εκτέλεση:
Πρώτα, χτυπήστε τα αυγά και το γάλα. Μόλις τελειώσετε το χτύπημα, μεταφέρετε το μίγμα στον κάδο ψησίματος. Στη συνέχεια, βάλτε το μισό αλεύρι για κέικ, έπειτα το βούτυρο, τη ζάχαρη και το υπόλοιπο αλεύρι, τη ζάχαρη βανίλιας και στο τέλος τη σκόνη κακάο (αν κάνετε κέικ σοκολάτας) στον κάδο ψησίματος. Ρυθμίστε τη συσκευή στο πρόγραμμα 8 (cake) και το 'crust control' στο μέτριο.

Όταν η διαδικασία ψησίματος έχει ολοκληρωθεί, μη βγάζετε το κέικ από τον κάδο ψησίματος – αφήστε το πρώτα να κρυώσει!



ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΤΗΣ PRINCESS

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή για τον σκοπό που περιγράφεται στις οδηγίες.
- Η αντικανονική χρήση μπορεί να έχει επικίνδυνες επιπτώσεις.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί αν χρησιμοποιείτε τον αρτοποιητή κοντά σε παιδιά.
- Μην αφήνετε παιδιά να χρησιμοποιούν τον αρτοποιητή χωρίς επίβλεψη.
- Μη βυθίζετε τον αρτοποιητή, το καλώδιο ή το φις μέσα σε νερό ή άλλο υγρό.
- Μη χρησιμοποιείτε τον αρτοποιητή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην τοποθετείτε τον αρτοποιητή πάνω σε υγρό ύφασμα.
- Τοποθετήστε τον αρτοποιητή πάνω σε επίπεδη επιφάνεια.
- Μην τον τοποθετείτε πάνω ή κοντά σε φούρνο, ηλεκτρική κουζίνα ή άλλη πηγή θερμότητας.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται από τη γωνία του πάγκου της κουζίνας ή του τραπεζιού, γιατί κάποιος μπορεί να σκοντάψει.
- Τοποθετείτε το φις σε πρίζα με γείωση.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν ακουμπά ή δεν έρχεται σε επαφή με ζεστά αντικείμενα.
- Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα του αρτοποιητή.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τον αρτοποιητή κοντά σε εύφλεκτες ουσίες.
- Αν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, βεβαιωθείτε ότι είναι συμβατό με τον αρτοποιητή σας.
- Βγάζετε πάντοτε το φις από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ή όταν την καθαρίζετε.
- Να είστε προσεκτικοί όταν ο αρτοποιητής είναι ζεστός γιατί μπορεί να προκληθούν σοβαρά εγκαύματα.
- Μη χρησιμοποιείτε τον αρτοποιητή με υγρά χέρια.
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα στη φόρμα ψωμιού του αρτοποιητή.
- Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα που συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Συνδέστε τον αρτοποιητή σε πηγή εναλλασσόμενου ρεύματος τάσης 230 volt
- Μη συνεχίζετε να χρησιμοποιείτε τον αρτοποιητή αν έχει βλάβη. Δώστε τον για έλεγχο σε αναγνωρισμένο τεχνίτη.
- Μην καλύπτετε τον αρτοποιητή με πετσέτα ή άλλο αντικείμενο.
- Ποτέ μην προσθέτετε μεγαλύτερες από τις συνιστώμενες ποσότητες στον αρτοποιητή, γιατί η ζύμη θα ξεχειλίσει από τον κάδο ψησίματος.





GARANTIEKAART
GUARANTEE CARD
CARTE DE GARANTIE
GARANTIEKARTE
GARANTIE
CERTIFICADO DE GARANTÍA
TARJA DE GARANTIA
CARTOLINA DI GARANZIA
GARANTIKORT
GARANTIBEVIS
GARANTIKORT
TAKUUTODISTUS
GARANCIJSKI LIST
ÁBYGADARSKÍRTEINI
ZÁRU/NÍ LIST
Κάρτα εγγύησης


PRINCESS®

Datum van aankoop
Date of Purchase
Date d’achat
Kaufdatum
Fecha de compra
Data de compra
Data di acquisto
Inköpsdatum



Købs-dato
Innkjøpsdato
Ostopäivä
Datum nakupa
Hvenær keypt
Datum nákupu
Ημερομηνία αγοράς

Dealer
Revendeur
Händler
Haendler/commercant
Vendedor
Comprador
Rivenditore
Återförsäljare
Forhandler
Jälleenmyyjä
Zastopnik
Söluadili
Προμηθευτής



TYPE 

Koper
Buyer
Acheteur
Käufer
Kaeufer
Comprador
Comerç
Acquirente
Köpare
Køber
Kjøper
Ostaja
Kupec
Kaupandi
Kupující
Αγοραστής



____
____
____
____
____
____
____
____

NEDERLANDS: GARANTIEVOORWAARDEN

1 jaar op fabrikage- en materiaalfouten. De garantie geldt alleen met volledig ingevuld garantiebewijs. Geen garantie op defekten t.g.v. verkeerd gebruik, onbevoegde demontage en vallen. De garantie is niet geldig voor gevolgschade.

ENGLISH: GUARANTEE

For 1 year in respect of defects found to be due to faulty workmanship or material. The guarantee is only valid with a complete filled in guarantee card. There is no guarantee on appliances found to be defective due to wrongful use, disassembling or accidental breakage.

FRANÇAIS: CONDITIONS DE LA GARANTIE

1 an de défaut de fabrication ou vice de matière. Pour bénéficier de la garantie le présent bon doit porter la date d'achat et le cachet du vendeur. La garantie ne couvre pas les dégâts résultant d'une mauvaise utilisation, d'un démontage ou réparation ou échange standard par des personnes non autorisées.

DEUTSCH: GARANTIE

1 Jahr hinsichtlich Material- oder Produktionsfehler. Garantieansprüche können nur mit vollständig ausgefüllter Garantiekarte bzw. dem Kaufbeleg geltend gemacht werden. Die Garantie erlischt durch unsachgemässen Gebrauch, Bruch, unauthorisierten Eingriff sowie mutwillige Zerstörung.

ESPAÑOL: GARANTÍA

PRINCESS garantiza sus productos por el período de 1 año, a contar desde la fecha de la primera compra, contra cualquier defecto de fabricación. La garantía sólo tendrá validez si está completamente rellenada y sellada por el establecimiento vendedor. No quedan cubiertos por la presente garantía los desperfectos producidos por un mal uso del producto, por haber sido manipulado por un servicio no autorizado, por caída, etc.

CATALÀ: GARANTIA

Per un any contra defectes de fabricació. La garantia només es vàlida una vegada la tarja de garantia ha estat correctament plena. La garantia no serà vàlida contra un ús no autoritzat, si l'aparell ha estat desmontat o si presenta cops o maltractaments.

ITALIA: GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di un anno dalla data di acquisto che viene comprovata dallo scontrino. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che risultano difettose all'origine per vizi di fabbricazione. Non sono coperte de garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di danno da trasporto ed in ogni caso di circostanze checomunque non è possibile far risalire a difetti di fabbricazione. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in particolare in caso di uso non domestico.

SVENSKA: GARANTI

1 års garanti. Konsumentköplagens regler gäller vid eventuell reklamation. Garantin omfattar fabrikations- och/eller materialfel. Om apparaten används felaktigt eller för icke avsett ändamål, tas inget ansvar för eventuella skador. Kom ihåg att du måste kunna styrka inköpsdatum. Spar kvitto och köpbevis/garantikort.

DANSK: GARANTI

Garantien gælder 1 år fra købsdato, denne udfyldes af forhandleren.Garantien gælder ikke såfremt produktet ændres eller repareres af andre end den af leverandøren anviste service adresse. Endvidere bortfalder garantien, hvis produktet benyttes til andre formål end den foreskrevne anvendelse i brugsanvisningen.

NORSK: GARANTI

1 års garanti. Garantien gjelder fabrikasjons feil og-eller material feil. Hvis apparatet brukes feilaktig, eller utenom angitt bruksområde, er garantien ikke gyldig ved eventuelle skader. Garantien er kun gyldig sammen med et korrekt utfylt garanti kort med kjøpedato samt kvittering.

SUOMI: TAKUU

Takuuaika 1 vuosi. Takuu kattaa valmistus-ja/tai raakaainevirheet. Takuu ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen virheellisestä käytöstä. Viallisen tuotteen mukaan on liitettävä ostokuitti / takuutodistus, josta selviää ostopaikka ja-aika.

SLOVENIA: GARANCIJA

Za kvaliteto in izdelavo dajemo garancijsko dobo 1 leta. V/asu garancije bo nasa servisna sluzba brezpla/no opravila vse pomanjkljivosti, ki bi nastale zaradi napak pri izdelavi ali materialu. Okvare zaradi uporabe ali mehanske poskodbe so iz garancije izuzete. Garancija izuzete. Garancija preneha, /e so v izdelek posegale osebe, kijjih proivalalec ni pooblastil ali ce pri popraavilu niso bili uporabljeni originalni nadomestni deli.

ČESKY: PODMINKY ZARUKY

Záruka 1 rok na chyby vztahující se na materiál a montáž. Záruka platí jen na kompletně vyplněny záruční list. Záruka se nevztahuje na poruchy způsobené nesprávnym používáním nebo neautorizovanou demontáží. Záruka se nevztahuje na úmyslné poskození.

ICELANDIC: ÁBYRGDARSKÍRTEINI

Ábyrgd bessi gildir í eitt ár frá kaupdegi og tekur til galla sem rekja má til mistaka í framleidsu eda galla í hráefni. Ábyrgin er hád pví ad framvísad sé útfylltu ábyrgdarskírteini. Hún nær ekki yfir skemmdir sem rekja má til rangrar notkunar eda höggs. Ábyrgdin nær eingöngu til bess hlutar sem tilgreindur er á skírteininu.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ: ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1χρόνο εγγύησησ για λιθη κατασκευήσ και υλικού.
Η εγγύηση ισχύει μόνο όταν έχει συμπληρωθεί πλήρωσ η απόδειξη εγγάησησ Δεν εγγυώνται βλάβεσ που οφείλονται σε εσφαλμένη χρήση, αποσυναρμολόγηση από αναρμόδια άτομα ή πτώση.
Η εγγύηση δεν ισχύει για επακόλουθεσ βλάβεσ.

